



MIGLIOR ALLIEVO ISTITUTI ALBERGHIERI 2020  
SELEZIONI REGIONE UMBRIA  
13 Gennaio 2020 - Università dei sapori - Perugia

## PIANO HACCP

### DATI GENERALI

<b>DENOMINAZIONE ISTITUTO</b>	
<b>INDIRIZZO</b>	
<b>COMUNE</b>	
<b>PROVINCIA</b>	
<b>RESPONSABILE HACCP</b>	
<b>CONCORRENTI</b>	
<b>NOME E COGNOME</b>	
<b>NOME E COGNOME</b>	

### REVISIONI

<b>DATA</b>	<b>NATURA DELLE MODIFICHE</b>
	Realizzazione documento



## PIANO HACCP

### 1 INTRODUZIONE

#### 1.1 SCOPO E AMBITO D'APPLICAZIONE

Le normative CE relative all'igiene dei prodotti alimentari stabiliscono che tutte le attività inerenti la preparazione, produzione, confezionamento, deposito, trasporto e distribuzione nonché la somministrazione di alimenti ai consumatori devono adottare un sistema di autocontrollo. Anche durante le competizioni in cui vengono preparate delle pietanze bisogna quindi dotarsi di un sistema di autocontrollo. Scopo di questo sistema è quello di identificare tutti i possibili pericoli che possono manifestarsi lungo l'intera catena alimentare, minacciando la sicurezza e la salubrità del prodotto in funzione del consumatore finale. La realizzazione di un sistema di autocontrollo si basa sull'applicazione dell'HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point : Analisi dei pericoli e dei punti critici di controllo), fondato a sua volta su sette principi cardine:

1. Identificazione dei pericoli che devono essere prevenuti, eliminati o ridotti a livelli accettabili;
2. Identificazione dei punti critici di controllo nelle fasi in cui il controllo stesso si rivela essenziale per prevenire, eliminare o ridurre a livelli accettabili un rischio;
3. Definizione dei limiti critici che determinano l'accettabilità e l'inaccettabilità dei valori assunti dai punti critici di controllo, al fine della prevenzione, eliminazione o riduzione dei rischi identificati;
4. Definizione ed applicazione di procedure di sorveglianza efficaci per i punti critici di controllo;
5. Definizione delle azioni correttive da intraprendere quando un punto critico risulta fuori controllo;
6. Definizione delle procedure da applicare per verificare l'effettivo funzionamento delle misure di identificazione dei pericoli e delle azioni correttive;
7. Predisposizione di documenti e registrazioni adeguati all'entità dell'impresa al fine di dimostrare l'applicazione dei precedenti criteri.

Il presente manuale viene strutturato in IV sezioni :

#### **I PARTE INTRODUTTIVA:**

che descrive il manuale, gli scopi, gli obiettivi, la terminologia utilizzata, i riferimenti legislativi e bibliografici e descrive, in forma generale, le buone prassi igieniche (lavorative e comportamentali) per la preservazione della sicurezza del prodotto alimentare.



MIGLIOR ALLIEVO ISTITUTI ALBERGHIERI 2020  
SELEZIONI REGIONE UMBRIA  
13 Gennaio 2020 - Università dei sapori - Perugia

## PIANO HACCP

### **II PARTE DESCRITTIVA DELL'ATTIVITÀ SVOLTA E DELL'ORGANIZZAZIONE:**

dove sono riportate le strutture dei locali adibiti alla preparazione, le attrezzature installate, come pure le norme corrette delle varie operazioni che vengono svolte dal ricevimento merci alla preparazione finale.

### **III PARTE PIANO HACCP:**

in questa parte vengono descritti la classificazione dei pericoli, i punti critici e i limiti critici delle varie operazioni che vengono eseguite nell'ambito della competizione.

### **IV PARTE MODULI:**

per la registrazione dei controlli effettuati e delle misure preventive e correttive eventualmente attuate nel caso di punti critici fuori controllo. Istruzioni operative per le operazioni di pulizia e sanificazione.

## **1.2 GLOSSARIO**

### **AUTOCONTROLLO:**

insieme di procedure e modalità per assicurare e mantenere l'igiene dei prodotti alimentari durante qualsiasi attività svolta nel settore alimentare.

### **AZIONE CORRETTIVA:**

azione posta in atto quando si verifica il superamento dei limiti critici al fine di riportare i CP sotto la soglia di criticità.

### **CONTAMINAZIONE:**

presenza o introduzione di un pericolo.

### **DDT:**

Documento di trasporto, bolla di consegna che accompagna il prodotto in entrata .

### **DETERGENTE:**

sostanza che agisce rimuovendo il grasso e i residui di sporco .

### **DISINFETTANTE:**

sostanza che agisce uccidendo la maggior parte dei microbi e inattivando i microrganismi patogeni sulla pelle o sulle superfici.



MIGLIOR ALLIEVO ISTITUTI ALBERGHIERI 2020  
SELEZIONI REGIONE UMBRIA  
13 Gennaio 2020 - Università dei sapori - Perugia

## PIANO HACCP

### **FILIERA / CATENA ALIMENTARE:**

insieme articolato che comprende le principali attività (ed i loro principali flussi materiali e informativi), le tecnologie, le risorse e le organizzazioni che concorrono alla creazione, trasformazione, distribuzione, commercializzazione e fornitura di un prodotto alimentare finito.

### **IGIENE DEGLI ALIMENTI:**

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

### **LIVELLO ACCETTABILE:**

significa la presenza di un pericolo che non comporta la probabilità di causare un rischio inaccettabile per la salute.

### **LIMITI CRITICI:**

soglie che non devono essere superati al fine di garantire e mantenere la salubrità e la sicurezza del prodotto.

### **LIVELLO DI SICUREZZA:**

valore più severo del limite critico, definito per prevenire il superamento.

### **MISURA DI CONTROLLO ( azione preventiva):**

azioni e attività che sono utilizzate per eliminare un pericolo ridurre l'impatto a livelli accettabili e impedire la ricontaminazione attraverso mezzi efficaci.

### **MONITORAGGIO:**

condurre una sequenza pianificata di osservazioni o misurazioni per valutare se un CCP o un CP sono sotto controllo.

### **NON CONFORMITÀ:**

mancato rispetto di un limite critico.

### **PERICOLO:**

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



**MIGLIOR ALLIEVO ISTITUTI ALBERGHIERI 2020**  
**SELEZIONI REGIONE UMBRIA**  
13 Gennaio 2020 - Università dei sapori - Perugia

## **PIANO HACCP**

### **PRODOTTI NON TRASFORMATI:**

prodotti alimentari ottenuti dalla trasformazione di prodotti non trasformati.

### **PRODOTTI TRASFORMATI:**

prodotti alimentari non sottoposti a trattamento.

### **PUNTO CRITICO (CP):**

punto nella fase di produzione in cui può manifestarsi un pericolo.

### **PUNTO CRITICO DI CONTROLLO (CCP):**

punto critico sottoposto a sorveglianza e monitoraggio al fine di prevenire, eliminare o ridurre il rischio.

### **RISCHIO:**

probabilità che un pericolo di contaminazione accada.

### **TRATTAMENTO:**

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

### **TEMPERATURA AL CUORE:**

temperatura misurata al centro geometrico dell'alimento .

### **TRATTAMENTO DI UNA NON CONFORMITÀ:**

Azione da intraprendere nei confronti di un processo / prodotto per risolvere una non conformità.

### **VERIFICA:**

L'utilizzo di metodi, procedure, o prove oltre a quelle usate nel monitoraggio per determinare se il metodo HACCP sia congruente con il piano HACCP o se il piano necessita di modifiche.

### **STRUTTURA OSPITANTE:**

Luogo o edificio in cui viene tenuta la competizione.



## MIGLIOR ALLIEVO ISTITUTI ALBERGHIERI 2020 SELEZIONI REGIONE UMBRIA 13 Gennaio 2020 - Università dei sapori - Perugia

### PIANO HACCP

#### **RESPONSABILE HACCP:**

Persona che si occupa della redazione del manuale HACCP e di tutte le attività di verifica e controllo delle condizioni riportate nel piano HACCP.

#### **CONCORRENTE:**

Persona che si occupa della lavorazione e somministrazione degli alimenti, del lavaggio e riordino dei locali e delle attrezzature.

### **1.3 NORME DI RIFERIMENTO**

Il presente manuale è stato realizzando in riferimento alle seguenti normative:

- Regolamento CE n. 178/2002 : principi e requisiti generali della legislazione alimentare.
- Regolamento CE n. 852/2004: igiene dei prodotti alimentari.
- Regolamento CE n. 853/2004: norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale.
- Regolamento CE n. 854/2004: norme specifiche per l'organizzazione di controlli ufficiali sui prodotti di origine animale destinati al consumo umano.
- Regolamento CE n. 2073/2005: criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari.
- Decreto Legislativo n. 193/2007: attuazione della direttiva 2004/41/CE relativa ai controlli in materia di sicurezza alimentare e applicazione dei regolamenti comunitari nel medesimo settore.
- Legge n 2 del 19 marzo 2013: norme di semplificazione in materia di igiene - medicina del lavoro , sanità pubblica e disposizioni per il settore sanitario .

### **1.4 RESPONSABILITÀ**

La responsabilità in riferimento alle competizione sono ripartite fra il responsabile HACCP e i concorrenti.

È importante sottolineare che gli operatori alimentari devono:

- Applicare in ogni fase produttiva le norme di buona prassi igienica;
- Applicare un programma di autocontrollo dei prodotti basato sui principi dell'HACCP;
- Tenere a disposizione delle autorità competenti la relativa documentazione.

È importante sottolineare l'importanza di formare adeguatamente i concorrenti sulle norme igieniche professionali.



MIGLIOR ALLIEVO ISTITUTI ALBERGHIERI 2020  
SELEZIONI REGIONE UMBRIA  
13 Gennaio 2020 - Università dei sapori - Perugia

## PIANO HACCP

### 1.5 REFERENTI PER L'AUTOCONTROLLO

Le persone individuate quali referenti per l'autocontrollo sono:

- il responsabile piano HACCP: referente per l'applicazione del sistema di autocontrollo, per i materiali in arrivo e per lo stoccaggio in magazzino.
- I Concorrenti: referenti per la lavorazione dei prodotti e sanificazione locali e attrezzature

### 1.6 FORMAZIONE

Tutte le persone coinvolte nella competizione che entrano in contatto con gli alimenti, in ottemperanza alla legge n 2 del 19 marzo 2013 "Norme di semplificazione in materie di igiene, medicina del lavoro sanità pubblica e disposizioni per il settore sanitario" e in ottemperanza all'articolo 5 della L.R. 18 agosto 2005 n 21 : "gli operatori della produzione , preparazione , somministrazione e distribuzione degli alimenti devono ricevere adeguata preparazione igienico sanitaria prima dell'inizio dello svolgimento dell'attività lavorativa ed essere aggiornati con periodicità", riceverà formazione specifica e continua in relazione al sistema HACCP, le sue metodologie di monitoraggio e di raccolta dati, il proprio ruolo e responsabilità all'interno del sistema stesso. L'attività di formazione sarà adeguatamente documentata dal responsabile HACCP. La Formazione verrà documentata tramite apposito modulo di registrazione, presente nella IV parte. L'informazione e formazione ricevuta viene poi applicata nella pratica nelle competizioni.

### 1.7 IGIENE PROFESSIONALE

Per prevenire le malattie trasmesse dagli alimenti e per garantire qualità e sicurezza dei prodotti alimentari è necessario che ogni concorrente, nella manipolazione degli alimenti, segua precise norme di comportamento.

### 1.8 IGIENE DELLE MANI E USO GUANTI E MASCHERINA

Le unghie devono essere tenute ben corte, pulite nello spazio sottoungueale e prive di smalto. I concorrenti si spogliano di anelli, bracciali, orologi, che, oltre a rappresentare un impedimento, sono facili veicoli di germi e ostacolano una buona pulizia delle mani e di qualsiasi altro monile ( es. collane, orecchini).

Le mani e gli avambracci devono essere lavati accuratamente utilizzando sapone liquido:

- prima di entrare negli spazi adibiti alla gara;
- prima di toccare gli alimenti;
- dopo essere andati in bagno;
- prima di rientrare negli spazi adibiti alla gara dopo ogni uscita, anche se all'interno dello stesso edificio;



## MIGLIOR ALLIEVO ISTITUTI ALBERGHIERI 2020 SELEZIONI REGIONE UMBRIA 13 Gennaio 2020 - Università dei sapori - Perugia

### PIANO HACCP

- passando dalla manipolazione di alimenti crudi a quella degli alimenti cotti;
- passando dalla manipolazione di qualsiasi tipo di alimento alla manipolazione di qualsiasi altro tipo;
- se si maneggiano rifiuti, terra, sporcizia, cassette di verdura, sacchi di patate etc.
- dopo essersi soffiati il naso;
- dopo aver tossito o starnutito;
- dopo aver toccato naso, bocca, orecchie e capelli;
- Le mani vanno asciugate con asciugamani di carta a perdere;
- In presenza di tagli, ferite e foruncoli, le mani vanno ben disinfettate e le ferite vanno protette adeguatamente con cerotti e poi coperte con guanti in gomma onde evitare contaminazioni alimentari.

È opportuno usare i guanti a perdere quando si devono manipolare alimenti ad alto rischio. In presenza di sintomi quali diarrea e febbre è opportuno contattare il medico ed astenersi dalle manipolazioni dei cibi. La mascherina viene utilizzata negli stati infiammatori delle alte vie respiratorie.

#### 1.9 LA DIVISA

Negli spazi adibiti alle gare si entra solo con la divisa prevista dalla competizione. Prima di entrare negli spazi gara ci si spoglia dei vestiti che verranno lasciati in appositi spogliatoi e questi devono essere in ordine e puliti. Per le donne, giacca ufficiale F.I.C. ( o giacca bianca ) e pantaloni neri, grembiule, copricapo e calzature da lavoro nere; Per gli uomini, giacca ufficiale F.I.C. ( o giacca bianca), pantaloni neri, grembiule, copricapo, calzature da lavoro nere. La divisa da cucina è cambiata non appare macchiata impolverata o sporca all'inizio della gara. Gli indumenti vanno cambiati non appena siano insudiciati perché l'abbigliamento pulito e ordinato rappresenta un efficace sistema di prevenzione della contaminazione alimentare. I capelli sono completamente raccolti nel copricapo. Non potranno partecipare alle competizioni per motivi igienici i concorrenti che non avranno la divisa.

#### 1.10 COMPORTAMENTO DURANTE LE COMPETIZIONI

Prima di entrare nei locali addetti alle gare devono essere indossati gli indumenti adatti per il lavoro. Quando si lavorano gli alimenti sono assolutamente da evitare abitudini personali sconvenienti quali il toccarsi i capelli, la faccia, la bocca, il naso, le orecchie. Non si starnutisce o tossisce sugli alimenti. Per soffiarsi il naso si usano solo fazzoletti di carta a perdere. Il fumo è rigorosamente vietato durante la fasi lavorative. È vietato assaggiare il cibo con le dita, ad ogni assaggio si usa una posata diversa. Tenere capelli, barba, e baffi in ordine, I capelli lunghi devono essere raccolti e sul capo ci





MIGLIOR ALLIEVO ISTITUTI ALBERGHIERI 2020  
SELEZIONI REGIONE UMBRIA  
13 Gennaio 2020 - Università dei sapori - Perugia

## PIANO HACCP

deve essere il copricapo. Parlare distanziati dagli alimenti ed evitare starnuti e colpi di tosse su di essi. Non umettare le dita con saliva per prendere oggetti leggeri come tovaglioli. È vietato l'uso del cellulare.

## 2 PARTE DESCRITTIVA DELL'ATTIVITÀ E DELL'ORGANIZZAZIONE

Considerato che i problemi presenti nella fase di arrivo possono compromettere la sicurezza igienico sanitaria delle produzioni destinate successivamente al servizio di gara, prima di ogni attività è compito del responsabile HACCP chiedere copia del manuale HACCP della struttura ospitante e verificare l'idoneità degli ambienti, delle attrezzature e del personale.

### 2.1 DESCRIZIONE DEI LUOGHI DELLE ATTIVITÀ

I locali delle gare sono indicati volta per volta dagli organizzatori delle competizioni e oltre alle zone adibite alle gare possono essere presenti zone carico/scarico merci, locali plonge, aree stoccaggio, spogliatoi e servizi igienici.

#### 2.1.1 ZONE DI GARA

In tutte le zone di gara possono essere presenti uscita di sicurezza e porte/finestre che si affacciano verso l'esterno. Tutte le finestre dovranno essere dotate di zanzariere per prevenire l'ingresso di infestanti. Le aree adibite alle gare avranno un reparto lavaggio stoviglie separato dal reparto cottura e da un office dove i concorrenti stipano le attrezzerie non di uso comune e le scorte di detersivi e disinfettanti da usare nelle rispettive postazioni. I pavimenti sono di materiale a norma anti-sdrucchiolo e facilmente lavabili e tutte le superfici dove vengono manipolati gli alimenti sono in acciaio o marmo per una facile detersione e sanificazione. Il numero massimo di personale che possono accedere alle aree gara sono indicate nel manuale HACCP della struttura ospitante. Le zone adibite alla somministrazione delle pietanze devono essere dotate di pavimenti anti sdrucchiolo e facilmente lavabili. finestre e porte finestre devono essere protette da tendaggi.

#### 2.1.2 SPOGLIATOI

Gli spogliatoi devono essere dotati di sedute confortevoli e di attaccapanni da usare provvisoriamente per il cambio. Inoltre devono essere presenti degli armadietti dove i concorrenti possono depositare zaini, abiti civili e tutto quello che non possono portare nelle zone di gara.



MIGLIOR ALLIEVO ISTITUTI ALBERGHIERI 2020  
SELEZIONI REGIONE UMBRIA  
13 Gennaio 2020 - Università dei sapori - Perugia

## PIANO HACCP

### 2.1.3 AREE STOCCAGGIO

Le aree di stoccaggio dovranno avere pavimenti a norma di materiale anti-sdrucchiolo e facilmente lavabili così come le pareti. Gli armadi refrigeranti, le celle frigorifere e gli scaffali dovranno essere a norma e facilmente lavabili.

### 2.1.4 SERVIZI IGIENICI

I servizi igienici a disposizione dei concorrenti devono essere dotati di un lavabo con rubinetti a norma e gabinetti. I locali devono essere ben illuminati con pareti e pavimenti impermeabili facilmente lavabili e disinfettabili. Per ciascun lavabo deve essere presente un dispenser di sapone liquido e la carta per asciugarsi le mani.

## 2.2 ATTIVITÀ DI VERIFICA LOCALI E ATTREZZATURE

### 2.2.1 VERIFICA DELLE SUPERFICI

È compito del responsabile HACCP e dei concorrenti la verifica delle superfici di lavoro che devono essere adeguatamente pulite e sanificate; le superfici da controllare comprendono sia quelle a contatto con gli alimenti, sia i punti non a contatto diretto con gli alimenti. È importante considerare che tra le superfici destinate a venire a contatto con gli alimenti, vanno incluse anche quelle che possono entrare in contatto in modo indiretto, per esempio tramite le mani dell'operatore, maniglie, pulsantiere, manici di attrezzature ecc. Lo stato di pulizia delle superfici può essere accertato sia visivamente, sia con il tatto, sia mediante qualsiasi altro metodo in grado di rilevare eventuali residui di materiali estranei. In linea di massima, salvo alcune ben precise situazioni che richiedono una verifica particolarmente approfondita delle condizioni igieniche delle superfici, il rilievo di superfici "otticamente pulite" costituisce di per sé garanzia sufficiente al corretto svolgimento delle lavorazioni, senza quindi il bisogno di approfondimenti analitici. Un aspetto da prendere sempre in considerazione nel valutare l'igiene delle superfici è invece il loro stato di manutenzione: superfici integre, lisce, compatte sono più facilmente pulibili.

### 2.2.2 VERIFICA DEGLI AMBIENTI

È compito del responsabile HACCP e dei concorrenti valutare lo stato di manutenzione dell'ambiente, compresi impianti ed attrezzature e annotare eventuali problemi (es. piastrelle rotte, muri o pareti scrostate, celle mal funzionanti ecc.), al fine di programmare le azioni correttive necessarie, che possono essere condotte in contemporanea alla verifica dello stato di pulizia degli stessi, provvedendo alla sola registrazione delle situazioni che richiedono



## MIGLIOR ALLIEVO ISTITUTI ALBERGHIERI 2020 SELEZIONI REGIONE UMBRIA 13 Gennaio 2020 - Università dei sapori - Perugia

### PIANO HACCP

particolare attenzione, mettendo comunque in atto azioni necessarie ad assicurare le migliori condizioni igieniche.

#### **2.2.3 VERIFICA ANIMALI INFESTANTI**

È compito del responsabile HACCP e dei concorrenti verificare la presenza o tracce di animali infestanti e nel caso si riscontrino segni di infestazione, come roscchiature, escrementi di topo, piccoli schizzi sulle superfici, ragnatele, uova di insetti, corpi e/o esuvie di insetti, piume, ecc., devono essere prese tutte le misure atte a scongiurare il pericolo di contaminazione degli alimenti. Se del caso, deve essere richiesto l'intervento del responsabile del piano HACCP della struttura ospitante. Devono inoltre essere verificati: lo stato di manutenzione dei dispositivi di chiusura, porte, finestre (quando presenti), la presenza di crepe, di fessure, ecc. attraverso le quali potrebbero avere accesso gli infestanti. Nel corso della gara dovrà essere verificato il costante rispetto, da parte di tutti, delle disposizioni in merito alle modalità di accesso alle aree gara, di apertura e chiusura delle porte, delle finestre e degli altri passaggi che devono essere mantenuti chiusi o protetti (con porte, reti, griglie, ecc.) in modo tale da prevenire l'ingresso degli animali infestanti.

#### **2.2.4 VERIFICA PERSONE COINVOLTE NELLE LAVORAZIONI**

È compito del responsabile HACCP e dei concorrenti verificare che i propri abiti utilizzati siano puliti in quanto possono essere fonte di contaminazione per gli alimenti. Gli abiti da lavoro indossati non devono entrare in contatto con gli abiti personali. Attenzione deve essere posta a togliere l'abito da lavoro prima di utilizzare i servizi igienici e in tutti i casi in cui si esca all'esterno. Tutti devono essere inoltre in buone condizioni di salute (es. assenza di diarrea, vomito, tagli o ferite sulle mani, ecc.). È quindi importante che tutti siano consapevoli dell'importanza di segnalare i sintomi di possibili malattie che possono costituire un rischio di contaminazione degli alimenti, in modo da permettere l'assunzione delle più opportune misure di prevenzione. I concorrenti, durante le competizioni, devono inoltre indossare i Dispositivi di Protezione Individuale adeguati.

#### **2.2.5 VERIFICA DELLE ATTREZZATURE**

È compito del responsabile HACCP e dei concorrenti accertare il corretto funzionamento di tutte le attrezzature e registrare eventuali anomalie. La verifica periodica del corretto funzionamento delle attrezzature è particolarmente importante per quelle apparecchiature e strumenti la cui operatività è fondamentale per garantire la sicurezza e l'integrità degli alimenti (frigoriferi, celle refrigerate, termometri, ecc.) per cui è importante che il responsabile HACCP provveda, oltre che al controllo del loro funzionamento



## MIGLIOR ALLIEVO ISTITUTI ALBERGHIERI 2020 SELEZIONI REGIONE UMBRIA 13 Gennaio 2020 - Università dei sapori - Perugia

### PIANO HACCP

all'inizio della gara, alla richiesta delle certificazioni e tabelle manutenzione al responsabile HACCP della struttura ospitante. Di tali attività potrà essere data evidenza registrando gli eventuali malfunzionamenti su apposita scheda Anomalia attrezzature.

## 2.3 ATTIVITÀ RICEVIMENTO E CONTROLLO MERCI

### 2.3.1 RICEVIMENTO E CONSERVAZIONE DELLA MATERIE PRIME

Allo scopo di evitare un inutile e potenzialmente pericoloso riempimento eccessivo di frigoriferi e magazzini, le merci sono reperite in funzione dei piatti realizzati in gara. Per quanto riguarda i quantitativi, gli ordini sono razionalizzati e formulati sulla base:

- della previsione del numero dei pasti;
- delle percentuali di scarto stimate sulla base dell'esperienza;
- del calo naturale dopo cottura in particolare delle carni.

Gli ordini sono effettuati sulla base di capitolati d'acquisto che definiscono esattamente i criteri merceologici, chimici e microbiologici ai quali i fornitori devono attenersi nella fornitura delle materie prime.

### 2.3.2 CONTROLLO DELLE FORNITURE

Il controllo delle forniture comprende:

- controllo della merce;
- controllo di uniformità dell'ordine effettuato.

Il documento di trasporto (DdT) è firmato dal responsabile HACCP o dai concorrenti solo dopo aver eseguito i precedenti controlli. Il documento di trasporto è un documento ufficiale in quanto comprova l'avvenuta consegna della merce. Il DdT contiene molte indicazioni riguardanti la merce, utili all'atto del controllo della fornitura:

- numero dei colli;
- peso netto della merce;
- peso della tara-denominazione della merce;
- data e ora del carico del mezzo di trasporto

Dal momento in cui firma il DdT, il ricevente diventa responsabile della merce che ha ritirato e corresponsabile, in caso di irregolarità più o meno gravi commesse dal fornitore. È possibile procedere alla contestazione ed al reso della merce in un momento successivo alla consegna, soprattutto quando questa è effettuata in orari tali da non consentire una immediata verifica prima della firma del DdT, e quando la non conformità è evidenziabile solo all'apertura della confezione al momento dell'uso. I prodotti alimentari non deperibili vengono inseriti nelle attrezzature del magazzino senza imballo



## MIGLIOR ALLIEVO ISTITUTI ALBERGHIERI 2020 SELEZIONI REGIONE UMBRIA 13 Gennaio 2020 - Università dei sapori - Perugia

### PIANO HACCP

originale. I prodotti alimentari deperibili vengono inseriti nelle attrezzature refrigerate solo dopo averli disimballati, per evitare il rischio di contaminare i frigoriferi stessi e le derrate già presenti con imballi sporchi. Nel caso si predisponga per il rifiuto della fornitura o di parte di essa, si compila il modulo di registrazione di non conformità dei generi alimentari e la bolla di reso merce da consegnare al trasportatore insieme alla merce resa.

#### 2.3.3 VALUTAZIONE IDONEITÀ FORNITURE

Per quanto riguarda il controllo dei prodotti al ricevimento, si fa riferimento alle temperature di ricevimento delle materie prime specificate nel modulo di registrazione Ricevimento materie prime ed alle specifiche generali ed alle caratteristiche merceologiche descritte per ogni tipologia di materia prima e/o prodotto alimentare nei Capitolati Speciali di fornitura in vigore. Imballi e confezioni di cartone, carta, cellophane devono risultare all'osservazione visiva, integri puliti e non riportare tracce della presenza o del passaggio di infestanti (roditori, insetti). I prodotti sottovuoto devono mantenere il vuoto, in caso contrario vanno rifiutati. Lo scatolame deve presentare le confezioni non ammaccate in maniera rilevante e non arrugginite in nessun punto e non rigonfie; anche per lo scatolame se non sono rispettate tali caratteristiche vanno rifiutate le confezioni. I prodotti ortofrutticoli devono presentare all'osservazione buone caratteristiche di freschezza, mancanza di ammuffimenti, marciume, appassimenti, tutti elementi che al momento dell'impiego porteranno inevitabilmente ad elevati scarti, ed introducono nei frigoriferi e comunque negli ambienti di stoccaggio, muffe e batteri aumentando l'alterabilità degli altri alimenti. Casse e cassette di qualsiasi prodotto che dovessero risultare eccessivamente sporche, vanno rifiutate nonostante all'apparenza i prodotti contenuti risultino soddisfacenti.

#### 2.3.4 CONTROLLO DELLE ETICHETTE

I prodotti preconfezionati (chiusi all'origine esclusi gli ortofrutticoli) devono essere dotati di etichetta. Quando i prodotti vengono consegnati in imballi secondari e le singole confezioni non sono debitamente etichettate, l'etichetta deve essere sull'imballo esterno.

In ottemperanza al D.Lgs. 109/92, alla Direttiva 2003/89/Ce, al D.Lgs. 8 febbraio 2006, n. 114 ed al Decreto Legge 31/01/2007, n.7 le etichette devono riportare:

- denominazione di vendita;
- elenco degli ingredienti;
- ingredienti allergenici utilizzati nella fabbricazione di un prodotto finito e presenti anche se in forma modificata;



## MIGLIOR ALLIEVO ISTITUTI ALBERGHIERI 2020 SELEZIONI REGIONE UMBRIA 13 Gennaio 2020 - Università dei sapori - Perugia

### PIANO HACCP

- quantità netta o nel caso di prodotti preconfezionati in quantità unitarie costanti, la quantità nominale;
- la data di scadenza per i prodotti deperibili e non deperibili (da consumarsi entro il...) ovvero il termine minimo di conservazione (TMC) devono figurare in campo ben visibile, chiaramente leggibile e indelebile, in modo da essere facilmente individuabile da parte del consumatore;
- nome o ragione sociale o marchio depositato e la sede o del fabbricante o del confezionatore o di un venditore stabilito nella Comunità Europea;
- sede dello stabilimento di produzione o di confezionamento;
- una dicitura che consenta di identificare il lotto di appartenenza del prodotto;
- istruzioni per l'uso ove necessario;
- luogo di origine e di provenienza, nel caso in cui l'omissione possa indurre in errore l'acquirente circa l'origine e la provenienza del prodotto;
- modalità di conservazione e di utilizzazione qualora sia necessaria l'adozione di particolari accorgimenti in funzione della natura del prodotto.

Naturalmente il controllo completo dell'etichettatura sarà necessario solo per i prodotti nuovi, per quelli abituali è sufficiente il controllo di:

- data di scadenza (DS) per i prodotti deperibili ( da consumarsi entro il ...);
- termine minimo di conservazione ( TMC) per i prodotti non deperibili ( da consumarsi preferibilmente entro .....

Le carni fresche che vengono consegnate confezionate sottovuoto devono essere etichettate e pertanto riportare:

- data di scadenza;
- ditta produttrice;
- numero di macello e/o del laboratorio di sezionamento riconosciuto CE;
- specie-taglio-stato fisico della carne-taglio-stato fisico della carne

Ai fini della tracciabilità del prodotto a seguito dell'epidemia di BSE, nell'etichetta delle carni bovine devono anche comparire (D.M. 30/08/2000):

- numero che identifica l'animale o il lotto di animali;
- paese e numero di approvazione dell'impianto di macellazione;
- paese e numero di approvazione del laboratorio di sezionamento;
- paese di nascita degli animali-paese/i di ingrasso degli animali.

Le carni avicole (Ordinanza M.ro Salute 26 agosto 2005) devono riportare le seguenti informazioni sull'etichetta apposta su ogni singolo pezzo o sul materiale di confezionamento od imballaggio:

- la sigla IT o ITALIA seguita dalla sigla della provincia o province degli allevamenti che hanno costituito il lotto di sezionamento delle carni;
- la data di sezionamento o il numero di lotto di sezionamento;





## MIGLIOR ALLIEVO ISTITUTI ALBERGHIERI 2020 SELEZIONI REGIONE UMBRIA 13 Gennaio 2020 - Università dei sapori - Perugia

### PIANO HACCP

- il numero di riconoscimento dello stabilimento di sezionamento  
Relativamente alle uova di categoria A (Circ. M.ro Politiche agricole e forestali 19 gennaio 2004, n. 1) sugli imballaggi dovrà essere riportata la dicitura relativa ad uno dei tre sistemi di allevamento (1 all'aperto, 2 a terra; 3 in gabbie; 0 biologico), mentre le uova in essi contenute dovranno recare stampigliato sul guscio un codice che identifica il produttore ed il sistema di allevamento es. nella dicitura 3 IT001TO036, 3 indica allevamento a terra; IT indica Italia; 001 è il codice ISTAT Comune di Torino; TO = sigla di Torino; 0036 indica il numero progressivo che identifica l'allevamento.

### **2.3.5 CONTROLLO DELLE TEMPERATURE**

I mezzi che trasportano alimenti, che normalmente vengono conservati in frigorifero e in congelatore, devono, per legge, sottostare a un regime di temperatura controllata e pertanto devono rispondere ai requisiti di legge relativi al mantenimento della catena del freddo.

Vengono infatti definite le temperature esatte di inizio trasporto ma viene ammesso un leggero aumento della temperatura alla consegna (dovuto alla frequente apertura delle porte per la consegna ai vari destinatari). Comunque anche questa deroga è rigidamente fissata e non possono essere superate le temperature ammesse. Le temperature accettabili sono indicate nella tabella temperature di trasporto.

I prodotti che non risultassero in regola devono essere rifiutati in fase di approvvigionamento e scartati in fase di gara. Il controllo della temperatura delle merci viene effettuata per mezzo del termometro a sonda o termometro a infrarossi. La sonda è posta tra due confezioni bene a contatto tra loro (due pacchi di carne sotto vuoto, due confezioni di mozzarella o due pacchi di surgelati per non danneggiare con la bucatura, le confezioni originali e quindi privarli delle loro caratteristiche igieniche originarie.



# MIGLIOR ALLIEVO ISTITUTI ALBERGHIERI 2020 SELEZIONI REGIONE UMBRIA

13 Gennaio 2020 - Università dei sapori - Perugia

## PIANO HACCP

TEMPERATURE MASSIME DI CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI		
Magazzinaggio (♦) Esposizione in vendita e conservazione nel commercio al dettaglio (♣) (salvo diverse indicazioni riportate in etichetta dal produttore per alcuni prodotti)		
Alimento	Temperatura °C	Normativa di riferimento
Bibite a base di latte non sterilizzato	+4	Art. 31 DPR 327/80
Yogurt nei vari tipi	+4	Art. 31 DPR 327/80
Paste alimentari fresche confezionate	+4 con tolleranza di +2	Art. 9 DPR 187/01
Paste alimentari fresche da vendere sfuse	+4 con tolleranza di +2	Art. 9 DPR 187/01
Paste stabilizzate	Temperatura ambiente (consigliato +18/20)	Art. 9 DPR 187/01
Latte crudo e colostro di tutte le specie animali	+6	Reg. CE 853/04 All. III, Sez. IX, Cap. II
Prodotti di gastronomia con copertura di gelatina alimentare	+4	Art. 31 DPR 327/80
Alimenti deperibili con copertura, o farciti con panna e crema a base di uova e latte (crema pasticceria)	+4	Art. 31 DPR 327/80
Alimenti deperibili cotti da consumare freddi (arrosti, roast-beef, etc.)	+10	Art. 31 DPR 327/80
Carni fresche (bovine-suine-ovicaprino-equine)	+7	Reg. CE 853/04 All. III, Sez. II, Cap. VII
Pollame, coniglio, lepre, roditori	+4	Reg. CE 853/04 All. III, Sez. II, Cap. V
Fratteglie e stomaci, vesciche e intestini trattati (non salati o essiccati)	+3	Reg. CE 853/04 All. III, Sez. XIII
Carni macinate e carni separate meccanicamente	+2	Reg. CE 853/04 All. III, Sez. V, Cap. III
Preparazioni a base di carne	+4	Reg. CE 853/04 All. III, Sez. II, Cap. VII
Selvaggina selvatica piccola	+4	Reg. CE 853/04 All. III, Sez. IV, Cap. III
Selvaggina selvatica grossa	+7	Reg. CE 853/04 All. III, Sez. IV, Cap. II
Selvaggina allevata (ratiti: struzzi, emù)	+3	Reg. CE 853/04 All. III, Sez. III
Selvaggina allevata (cervidi, suidi)	+7	Reg. CE 853/04 All. III, Sez. III
Molluschi bivalvi vivi	Temperatura che non pregiudichi la sicurezza alimentare e la loro vitalità	Reg. CE 853/04 All. III, Sez. VII, Cap. VIII
Prodotti della pesca freschi, decongelati e prodotti di crostacei e molluschi cotti e refrigerati	Temperatura vicina a quella del ghiaccio in fusione	Reg. CE 853/04 All. III, Sez. VIII, Cap. VII
Prodotti della pesca che vanno consumati crudi o praticamente crudi	Temperatura vicina a quella del ghiaccio in fusione, dopo essere stati congelati a una temperatura non superiore a -20 °C in ogni parte della massa per almeno 24 ore	Reg. CE 853/04 All. III, Sez. VIII, Cap. VII
Prodotti della pesca mantenuti vivi	Temperatura e condizioni che non pregiudichino la sicurezza alimentare o la loro vitalità	Reg. CE 853/04 All. III, Sez. VIII, Cap. VII
Uova	Temperatura più adatta, preferibilmente costante, per garantire una conservazione ottimale delle loro caratteristiche igieniche	Reg. CE 853/04 All. III, Sez. X, Cap. I
Uova liquide	+4	Reg. CE 853/04 All. III, Sez. X, Cap. II
Ovoprodotti	+4	Reg. CE 853/04 All. III, Sez. X, Cap. II
Grassi fusi di origine animale e ciccioli da avviare alla trasformazione	+7	Reg. CE 853/04 All. III, Sez. XII, Cap. I
Gelatina e collagene	Stato refrigerato o congelato (salvo se vengono lavorate entro 24 ore dalla partenza)	Reg. CE 853/04 All. III, Sez. XIV e XV





# MIGLIOR ALLIEVO ISTITUTI ALBERGHIERI 2020

## SELEZIONI REGIONE UMBRIA

13 Gennaio 2020 - Università dei sapori - Perugia

## PIANO HACCP

### TEMPERATURE MASSIME DI CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI CONGELATI E SURGELATI

Magazzinaggio (♦) Esposizione in vendita e conservazione nel commercio al dettaglio (♣) (salvo diverse indicazioni riportate in etichetta dal produttore per alcuni prodotti)

Alimento	Temperatura °C	Normativa di riferimento
Alimenti surgelati	-18 con fluttuazioni verso l'alto non superiori a 3° C	Art. 4 D.LVO 110/92
Prodotti della pesca congelati	-18	Reg. CE 853/04 All. III, Sez. VIII, Cap. VII
Carni macinate, preparazioni di carni, carni separate meccanicamente, congelate	-18	Reg. CE 853/04 All. III, Sez. V, Cap. III
Carni congelate (tutte le specie)	-18	Reg. CE 853/04 All. III
Pesci interi congelati in salamoia destinati alla fabbricazione di conserve	-9	Reg. CE 853/04 All. III, Sez. VIII, Cap. VII
Ciccioli congelati	-18	Reg. CE 853/04 All. III, Sez. XII, Cap. II

### TEMPERATURE DI CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI DURANTE IL TRASPORTO (salvo diverse indicazioni riportate in etichetta dal produttore per alcuni prodotti)

Prodotto	Temperatura massima durante il trasporto (°C)	Rialzo termico tollerabile per periodi di breve durata oppure temperatura max tollerabile nella distribuzione frazionata	Normativa di riferimento
Latte crudo di tutte le specie da immettere in lavorazione	Mantenimento della catena del freddo e temperatura non superiore a +10 all'arrivo a destinazione		Reg. CE 853/04 All. III, Sez. IX, Cap. I
Latte pastorizzato, in confezioni	+4	MAX +9	Allegato C Parte II DPR 327/80 (come sostituito con DM 01/04/88 n° 178)
Yogurt e altri lattici fermentati, in confezioni	+4	MAX +14	Allegato C Parte II DPR 327/80 (come sostituito con DM 01/04/88 n° 178)
Panna o crema di latte pastorizzata, in confezioni	+4	MAX +9	Allegato C Parte II DPR 327/80 (come sostituito con DM 01/04/88 n° 178)
Ricotta	+4	MAX +9	Allegato C Parte II DPR 327/80 (come sostituito con DM 01/04/88 n° 178)
Burro prodotto con crema di latte pastorizzata	+4	MAX +14	Allegato C Parte II DPR 327/80 (come sostituito con DM 01/04/88 n° 178)
Formaggi freschi prodotti con latte pastorizzato	+4	MAX +14	Allegato C Parte II DPR 327/80 (come sostituito con DM 01/04/88 n° 178)
Burro e burro concentrato (anidro)	+6		Allegato C Parte II DPR 327/80 (come sostituito con DM 01/04/88 n° 178)
Burro anidro liquido	superiore a +32		Allegato C Parte II DPR 327/80 (come sostituito con DM 01/04/88 n° 178)
Carni fresche bovine (comprese le specie Bubalus e Bison) - suine - ovicaprine - equine	+7		Reg. CE 853/04 All. III, Sez. I, Cap. VII
Pollame	+4	MAX+8	Allegato C Parte II DPR 327/80 (come sostituito con DM 01/04/88 n° 178)
Conigli	+4	MAX+8	Allegato C Parte II DPR 327/80 (come sostituito con DM 01/04/88 n° 178)
Fratteglie	+3		Reg. CE 853/04 All. III, Sez. I, Cap. VII
Carni macinate	+2		Reg. CE 853/04 All. III, Sez. V, Cap. III
Preparazioni di carni	+4		Reg. CE 853/04 All. III, Sez. V, Cap. III
Carni separate meccanicamente	+2		Reg. CE 853/04 All. III, Sez. V, Cap. III
Selvaggina	+4	MAX+8	Allegato C Parte II DPR 327/80 (come sostituito con DM 01/04/88 n° 178)
Selvaggina allevata (cervidi, suidi)	+7		Reg. CE 853/04 All. III, Sez. III
Materie prime da avviare alla trasformazione per la produzione di grassi fusi di origine animale e ciccioli	+7		Reg. CE 853/04 All. III, Sez. XII, Cap. II
Molluschi eduli lamellibranchi in	+6		Allegato C Parte II DPR 327/80



## MIGLIOR ALLIEVO ISTITUTI ALBERGHIERI 2020 SELEZIONI REGIONE UMBRIA 13 Gennaio 2020 - Università dei sapori - Perugia

### PIANO HACCP

confezione compresi quelli sgusciati appartenenti al genere Chlamys (canestrelli) e Pecten (cappe sante)			(come sostituito con DM 01/04/88 n° 178)
<b>Molluschi bivalvi vivi</b>	Temperatura che non pregiudichi la sicurezza alimentare e la loro vitalità		Reg. CE 853/04 All. III, Sez. VIII, Cap. VIII
<b>Prodotti della pesca freschi, decongelati, prodotti di crostacei e molluschi cotti e refrigerati</b>	Temperatura vicina a quella del ghiaccio in fusione		Reg. CE 853/04 All. III, Sez. VII, Cap. VIII
<b>Grassi fusi di origine animale e ciccioli da avviare alla trasformazione</b>	+7 (tuttavia le materie prime possono essere trasportate senza refrigerazione attiva purché siano sottoposte a fusione entro 12 ore dal giorno in cui sono state ottenute)		Reg. CE 853/04 All. III, Sez. XII, Cap. I
<b>Uova</b>	Temperatura più adatta, preferibilmente costante, per garantire una conservazione ottimale delle loro caratteristiche igieniche		Reg. CE 853/04 All. III, Sez. X, Cap. I
<b>Paste alimentari fresche da vendere sfuse</b>	+4	+3	Art. 9 DPR 187/01
<b>Paste alimentari fresche preconfezionate</b>	+4	+2	Art. 9 DPR 187/01
<b>Paste stabilizzate</b>	Temperatura ambiente (consigliato +18/20)		Art. 9 DPR 187/01
<b>Carni congelate</b>	-10	+3	Allegato C Parte I DPR 327/80
<b>Carni macinate, preparazioni di carni, carni separate meccanicamente, congelate</b>	-18		Reg. CE 853/04 All. III, Sez. V, Cap. III
<b>Prodotti della pesca congelati</b>	-18 con eventuali brevi fluttuazioni verso l'alto di 3° C al massimo		Reg. CE 853/04 All. III, Sez. VIII, Cap. VIII
<b>Gelati alla frutta e succhi di frutta congelati</b>	-10	+3	Allegato C Parte I DPR 327/80
<b>Altri gelati</b>	-15	+3	Allegato C Parte I DPR 327/80
<b>Burro o altre sostanze grasse congelate</b>	-10	+3	Allegato C Parte I DPR 327/80
<b>Pesci interi congelati in salamoia destinati alla produzione di conserve</b>	-9		Reg. CE 853/04 All. III, Sez. VIII, Cap. VII
<b>Fratteglie, uova sgusciate, pollame e selvaggina congelata</b>	-10	+3	Allegato C Parte I DPR 327/80
<b>Altre sostanze alimentari congelate</b>	-10	+3	Allegato C Parte I DPR 327/80
<b>Altre sostanze alimentari surgelate</b>	-18	+3	Allegato C Parte I DPR 327/80 Art. 4 D.LVO 110/92
<b>Gelatina e collagene (materie prime da avviare alla trasformazione escluse pelli salate o trattate o essiccate ed ossa sgrassate o essiccate)</b>	Stato refrigerato o congelato (salvo se vengono lavorate entro 24 ore dalla partenza)		Reg. CE 853/04 All. III, Sez. XIV e XV

## 2.4 ATTIVITÀ DI STOCCAGGIO

### 2.4.1 STOCCAGGIO PRODOTTI NON ALIMENTARI

Data la loro potenziale pericolosità tutti i prodotti di sanificazione (detergenti e disinfettanti) dopo la consegna sono sistemati nei locali a loro destinati. I prodotti per il confezionamento (sacchetti, film plastico, alluminio, carte da forno..) e per la lavorazione ( coltelli, taglieri, pentole ... ) sono sistemati nel magazzino dei prodotti alimentari non deperibili in un settore apposito, separati dagli alimenti o in apposito locale.

### 2.4.2 STOCCAGGIO ALIMENTI NON DEPERIBILI

Vengono definiti prodotti alimentari non deperibili tutti i prodotti che non richiedono le basse temperature. Tali prodotti sono sistemati negli armadi del magazzino, preferibilmente dopo essere stati tolti dagli eventuali scatoloni; è consentito comunque il mantenimento degli imballi secondari qualora motivazioni di ordine organizzativo lo richiedano; se sono ancora presenti scorte di una precedente consegna le nuove forniture sono sistemate dietro ad esse per ordine di scadenza. È nella fase di disimballo che le confezioni, delle



## MIGLIOR ALLIEVO ISTITUTI ALBERGHIERI 2020 SELEZIONI REGIONE UMBRIA 13 Gennaio 2020 - Università dei sapori - Perugia

### PIANO HACCP

quali erano state controllate a campione solo alcune in fase di ricevimento, sono controllate singolarmente, verificando:

- assenza visibile di parassiti o di tracce del loro passaggio;
- integrità delle confezioni;
- assenza di:
  - ammaccature rilevanti, arrugginimenti e rigonfiamenti per sciolame-lacerazioni, tagli, segni di rosicchiamento, forature e tracce di infestanti in pacchi di pasta, riso, farina, zucchero;
  - scheggiature di vetro in confezioni di vetro ( passata di pomodoro , olio di oliva)

e controllando la presenza dell'etichetta regolamentare con data di durabilità minima (da consumarsi preferibilmente entro il...)

Se la data e l'eventuale etichetta con tutte le altre indicazioni obbligatorie si trovano solo sull'imballo esterno e non sulle singole confezioni, questa etichetta viene ritagliata e conservata in apposite cartelle. Con lo stoccaggio di nuove consegne si procede anche ad un controllo di magazzino e cioè all'entità delle scorte, dello stato delle loro confezioni e del loro termine minimo di conservazione e/o data di scadenza. In caso di reperimento di prodotti scaduti, anche solo del tipo preferibilmente entro, confezioni non integre, o di prodotti che si riscontrano o si sospettano alterati, si procede ad isolare tali confezioni dal resto dei prodotti validi, dopodiché se dopo accurata ispezione si accerta che il prodotto è stato conservato accuratamente e la confezione è integra si dà una tolleranza di 3 giorni con consumo a caldo ( minimo 65° C) altrimenti verrà smaltito. Qualsiasi confezione aperta e non consumata del tutto (pasta, riso, semolino, purè) è accuratamente chiusa possibilmente con pinze o riposta all'interno di sacchetti impermeabili, a loro volta chiusi per evitare che il contenuto possa richiamare insetti infestanti. L'olio extra vergine di oliva, normalmente fornito in bottiglie di vetro, è conservato al riparo dalla luce solare diretta.

#### **2.4.3 STOCCAGGIO ALIMENTI DEPERIBILI**

Vengono definiti alimentari deperibili tutti i prodotti da conservarsi in regime di temperatura controllata, e cioè:

- a temperature sopra lo zero (frigorifero);
- a temperature sotto lo zero (freezer).

Anche per i prodotti alimentari deperibili si eliminano gli imballi esterni prima dell'ingresso nelle aree di stoccaggio e nei frigoriferi e inoltre si controllano le confezioni ad una ad una per controllare l'integrità, la data di scadenza, la corretta etichettatura, ed il mantenimento dell'eventuale sottovuoto. Qualora in fase successiva fosse necessario aprire le confezioni per un eventuale suddivisione, la lavorazione avviene in locale fresco ed il vuoto ripristinato



## MIGLIOR ALLIEVO ISTITUTI ALBERGHIERI 2020 SELEZIONI REGIONE UMBRIA 13 Gennaio 2020 - Università dei sapori - Perugia

### PIANO HACCP

appena possibile. I prodotti alimentari deperibili devono essere conservati alle temperature riportate nella tabella temperature di stoccaggio alimenti e comunque devono essere rispettate le temperature prescritte in etichetta. Tabella delle temperature di stoccaggio

Gli alimenti deperibili congelati o surgelati richiedono l'immediato inserimento nel congelatore dopo il disimballaggio.

## 2.5 PRELEVAMENTO DERRATE E TRASPORTO

Al momento dell'uso delle derrate alimentari conservate nelle aree predisposte, si seguono alcune istruzioni operative:

- frutta e verdura vengono trasferite tramite appositi contenitori, con l'aiuto di carrelli, nelle zone di utilizzo delle derrate e preparazione;
- tutto ciò che entra nell'area di gara confezionato (pasta, farine latte ecc.) viene controllato nella sua integrità e si pone particolare attenzione affinché eventuali fermagli, pezzetti di cartone o di plastica non finiscano sopra o dentro ai cibi determinando una contaminazione fisica.

Lo scongelamento del pesce è effettuato all'interno di vasche chiuse alla temperatura di +4°C, trasferendo i prodotti dal freezer al frigorifero il giorno prima (24 ore) del consumo previsto; solo in caso di impossibilità ad effettuare questa operazione in tempi utili, si attua lo scongelamento lo stesso giorno del consumo previsto, per immersione delle confezioni chiuse (sacchetti di plastica) in acqua corrente fredda (10/12°C). Lo scongelamento delle verdure e dei prodotti che lo prevedono in etichetta, si effettua direttamente in cottura.

Il trasporto degli alimenti dal magazzino ai luoghi delle competizioni avviene tramite confezioni idonee al mantenimento delle qualità sanitarie e delle proprietà nutrizionali. Ogni confezione deve essere corredata di etichetta esplicativa con i seguenti dati:



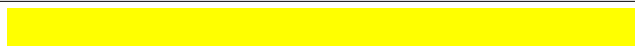


- nome dell'alimento;
- tipologia di trasporto;
- temperatura di trasporto;
- tipologia di lavorazione;
- bollino di riconoscimento ( vedi tabella bollini categorie alimentari );
- numero lotto;
- tipologia;
- luogo di imballo;
- data di imballo;
- data di scadenza;
- firma del responsabile HACCP o persona incaricata.



## PIANO HACCP

### 2.6 ATTIVITÀ DI PREPARAZIONE

I prodotti alimentari preparati e trasformati durante la competizione vengono consumati dai giudici di gara e da persone invitate agli eventi a vario titolo.

TABELLA COLORI CATEGORIE ALIMENTARI	
	<b>INSALATA E FRUTTA</b>
	<b>CARNE CRUDA</b>
	<b>CARNE COTTA</b>
	<b>PESCE</b>
	<b>VERDURE COTTE</b>
	<b>LATTICINI E PANE</b>

#### 2.6.1 PREPARAZIONI CON MINESTRE E SUGHI

Minestre e sughi sono tenuti costantemente a temperatura poco sotto a quella di ebollizione, mescolando di tanto in tanto per evitare che in alcuni punti la temperatura inavvertitamente si abbassi a livelli di guardia, fino al momento della somministrazione.

#### 2.6.2 PREPARAZIONI CON CARNI E PESCI

Prima dell'utilizzo delle carni confezionate i concorrenti, effettuano un controllo visivo della tenuta del sottovuoto e, in seguito all'apertura delle confezioni, un controllo olfattivo dello stato di freschezza del prodotto. L'eliminazione delle confezioni avviene in un apposito contenitore presente nelle aree gara e la carne è rafilata nelle parti grasse. Tale operazione e le successive di sezionamento in piccoli pezzi vanno eseguite con coltelli puliti e sanificati prima e dopo l'uso, su taglieri specifici per la carne rossa e per la carne bianca, distinti e identificati da quelli utilizzati per le verdure e per altre lavorazioni come riportato nella tabella colori categorie alimentari. La macinazione della carne avviene mediante apposito tritacarne sanificato e protetto dalla polvere, il quale al termine dell'utilizzo è sanificato completamente, smontando i singoli pezzi. Le superfici di lavoro su cui vengono eseguite queste operazioni sono sanificate al termine delle lavorazioni. Le preparazioni di carne e pesce possono consistere in:

- cottura in umido;
- cottura al forno;
- cotture padellate.

La cottura delle carni è seguita a vista, ma prevede anche sempre il controllo della temperatura al cuore, mediante misurazione di un termometro a sonda



## MIGLIOR ALLIEVO ISTITUTI ALBERGHIERI 2020 SELEZIONI REGIONE UMBRIA 13 Gennaio 2020 - Università dei sapori - Perugia

### PIANO HACCP

per assicurarsi che sia stata raggiunta la temperatura igienica specificata negli appositi moduli. Per pezzature piccole di carne e pesce la temperatura è misurata su alcuni pezzi, in più punti del forno, su teglie diverse. Tale verifica fa ragionevolmente dedurre che, se la temperatura misurata al cuore dei cibi in questi punti del forno risulta in regola, lo sia anche quella dei cibi posti nel resto del forno. Qualora la temperatura risultasse inferiore a quella definita di sicurezza igienica, la cottura viene prolungata fino a un successivo controllo positivo. Per il pesce valgono le stesse regole descritte per la carne. Per le preparazioni si utilizzano taglieri in teflon distinti a seconda della tipologia del prodotto. A cottura ultimata tutte le preparazioni a base di carne e pesce sono rapidamente porzionate e servite. Se occorre conservarle per qualche minuto prima di essere porzionate vengono conservate sopra i 65° C in appositi scaldavivande. Le lavorazioni da eseguirsi dopo la cottura dei piatti a base di carne o pesce sono effettuate in un'area distinta da quelle delle carni e del pesce crudi per evitare contaminazioni; oppure possono avvenire nella medesima area dopo un'accurata sanificazione di piani di appoggio ed utensili.

#### 2.6.3 PREPARAZIONI CON VERDURE

Le operazioni da eseguirsi per le preparazioni con verdure da cuocersi sono in successione: mondatura, lavaggio, taglio. Per le verdure da consumarsi crude è previsto, dopo il taglio, un ulteriore lavaggio.

Le verdure crude possono essere sbucciate e pulite dai semi, ma non tagliate, il giorno precedente le competizioni e collocate in apposite confezioni, etichettate e conservate alle corrette temperature.

#### 2.6.4 ABBATTIMENTO

Nelle aree gara possono essere effettuate operazioni di abbattimento della temperatura consistenti nel raffreddamento veloce delle temperature. In questo caso le modalità di preparazione sono le seguenti:

1. cottura al cuore superiore o uguale a + 80°C;
2. raffreddamento rapido inferiore o uguale a + 10°C al cuore dopo 2 ore, oppure inferiore o uguale + 8°C al cuore dopo 3 ore.

#### 2.7 CONSERVAZIONE AVANZI

Gli avanzi derivati dalle competizioni vengono riposti in confezioni idonee e conservati a temperature a norma di legge dopo aver apposto le etichette dichiaranti il contenuto e la data di confezionamento. Tali avanzi dovranno essere utilizzati entro le 24 ore dall'inizio della gara.



MIGLIOR ALLIEVO ISTITUTI ALBERGHIERI 2020  
SELEZIONI REGIONE UMBRIA  
13 Gennaio 2020 - Università dei sapori - Perugia

## PIANO HACCP

### 2.8 RIFORNIMENTO IDRICO

È compito del responsabile HACCP e dei concorrenti verificare che la struttura ospitante utilizzi acqua proveniente da fonti che garantiscano la salubrità e potabilità in corrispondenza dei parametri batteriologici e chimici previsti da D.Lgs. N 31/2001.

### 2.9 RIFIUTI ALIMENTARI

Sui rifiuti devono essere applicate le modalità di raccolta differenziata, i porta rifiuti presenti all'interno delle strutture ospitanti devono essere realizzati in materiale facilmente sanificabile, i contenitori sono muniti di coperchio con aperture a pedale per evitare il contatto con essi durante la manipolazione degli alimenti e al loro interno viene collocato apposito sacchetto di raccolta rifiuti. I sacchetti di raccolta rifiuti devono essere allontanati dalla cucina e trasferiti nei grandi contenitori appositi posti all'esterno dell'area di gara.

### 2.10 PULIZIA E SANIFICAZIONE DELLE ATTREZZATURE E DEI LOCALI

Sia all'inizio che al termine delle competizioni gli spazi in cui vengo effettuate le preparazioni vanno riordinati e puliti. È compito del responsabile HACCP individuare gli incaricati alla pulizia delle stoviglie, attrezzerie e attrezzature compresi i tavoli di lavoro e della pulizia dei pavimenti. Queste pulizie vengono attuate secondo il piano previsto nelle schede descrittive pulizia e sanificazioni. La sanificazione è un insieme di trattamenti di natura fisica e chimica che sono effettuati affinché le superfici, le attrezzature e quant'altro risultino pulite fisicamente (prive di sporco visibile), chimicamente (prive di residui di sostanze) e biologicamente (ossia la quantità di microrganismi patogeni presenti sia ridotta a livelli accettabili). Per quanto riguarda le modalità di esecuzione di corrette pratiche manuali di detersione, vengono rispettate le modalità descritte in etichetta o nelle schede tecniche dei singoli prodotti specifici per ogni superficie.

#### **Sanificazione a due fasi se si usano come prodotti cloro attivi:**

1. Asportazione meccanica dello sporco grossolano;
2. Risciacquo iniziale con acqua calda a temperatura compresa tra i 45°C e i 60°C (permette di sciogliere le sostanze senza causarne la "cottura", trattamento che le renderebbe più legate alle superfici);
3. Applicazione del DETERGENTE in acqua calda (50-65°), che emulsiona le sostanze facilitandone la successiva asportazione;
4. Sfregare energicamente la soluzione sulle superfici da pulire, avendo cura di penetrare nelle eventuali cavità;





MIGLIOR ALLIEVO ISTITUTI ALBERGHIERI 2020  
SELEZIONI REGIONE UMBRIA  
13 Gennaio 2020 - Università dei sapori - Perugia

## PIANO HACCP

5. Lasciare le superfici inumidite per almeno una decina di minuti;
6. Risciacquo finale con acqua a temperatura di rubinetto;
7. Applicazione del DISINFETTANTE (preparare prima dell'uso una soluzione del disinfettante in acqua a temperatura ambiente seguendo le istruzioni presenti sulla confezione e sulle apposite schede), aspergere le superfici o immergere nella soluzione taglieri, stoviglie, ed utensili di lavorazione per almeno 10 minuti.
8. Sfregare energicamente la soluzione sulle superfici da pulire , avendo cura di penetrare nelle eventuali cavità;
9. Risciacquo finale per l'asportazione di residui di disinfettanti.
10. Asciugare poi le superfici onde evitare la formazione di umidità, per le piccole superfici asciugare con carta usa e getta; per stoviglie od utensili asciugare per sgocciolamento.

### **Sanificazione a una fase se si utilizzano prodotti detergenti-disinfettanti a base di Sali di ammonio quaternario:**

1. Risciacquare inizialmente con acqua tiepida ( 45-50°) per asportare i residui più grossolani;
2. Preparare una soluzione del detergente-disinfettante in acqua a T° ambiente;
3. Sfregare energicamente la soluzione sulle superfici da pulire , avendo cura di penetrare nelle eventuali cavità;
4. Lasciare le superfici inumidite per il tempo di contatto indicato in etichetta;
5. Risciacquare con acqua a T° ambiente;
6. Per le piccole superfici asciugare con carta usa e getta; per stoviglie od utensili asciugare per sgocciolamento.

### **La sanificazione ha per oggetto:**

- Tutta l'attrezzatura;
- Tutte le superfici di lavoro (tavoli, lavandini, taglieri);
- Tutte le aree gara;
- Spugne, spazzole utilizzate per le pulizie.

Inoltre, per aver successo, deve essere effettuata:

- Nei tempi stabiliti: devono essere rispettate le scadenze e la scaletta delle operazioni come riportate nelle schede.
- Secondo le modalità previste: utilizzando i prodotti specifici e seguendo le indicazioni d'uso.





MIGLIOR ALLIEVO ISTITUTI ALBERGHIERI 2020  
SELEZIONI REGIONE UMBRIA  
13 Gennaio 2020 - Università dei sapori - Perugia

## PIANO HACCP

### 2.11 DISINFESTAZIONE E DERATTIZZAZIONE

Per disinfestazione s'intende l'insieme delle operazioni atte ad eliminare e a prevenire la presenza di insetti infestanti e roditori.

Tra i più comuni:

- Mosche e zanzare, in quanto veicoli di microrganismi patogeni;
- Blatte (scarafaggi), in quanto vettori di malattie,
- Topi in quanto veicoli di microrganismi patogeni.

È compito del responsabile HACCP la verifica dell'applicazione delle principali norme igieniche di pulizia e di igiene per prevenire l'insorgenza di tali macrorganismi all'interno delle aree gara.

### 3 IL PIANO HACCP

Nella stesura del piano HACCP abbiamo tenuto conto:

- delle fasi lavorative e dei possibili rischi e cause connesse;
- dell'identificazione dei pericoli presenti nella materia prima;
- delle varie fasi del ciclo produttivo;
- dei punti critici di controllo;
- della fissazione dei limiti critici dei CCP;
- del Monitoraggio dei CCP;
- delle azioni correttive da svolgersi e delle verifiche da effettuarsi.

#### 3.1 FASI LAVORATIVE E POSSIBILI RISCHI

I possibili pericoli che possono manifestarsi durante il trattamento degli alimenti sono i seguenti:

- durante il ricevimento delle merci;
- durante la conservazione delle merci;
- durante il trasporto nei luoghi delle competizioni;
- durante lo scongelamento in caso di prodotti congelati o surgelati;
- durante la preparazione;
- durante la cottura;
- durante il raffreddamento/abbattimento della temperatura;
- durante la conservazione dei cibi preparati.



# MIGLIOR ALLIEVO ISTITUTI ALBERGHIERI 2020 SELEZIONI REGIONE UMBRIA

13 Gennaio 2020 - Università dei sapori - Perugia

## PIANO HACCP

FASE DI LAVORO	POSSIBILI RISCHI	CAUSE
<b>Ricevimento merci</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Microbiologici (patogeni)</li> <li>• Chimici (micotossine)</li> <li>• Fisici (corpi estranei)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Confezionamento non idoneo</li> <li>• Mezzo di trasporto non idoneo</li> <li>• Stoccaggio e trasporto a temperature non corrette.</li> </ul>
<b>Conservazione</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Germi patogeni e germi di deterioramento con produzione di sostanze tossiche</li> <li>• Deterioramento da conservazione prolungata</li> <li>• Germi patogeni per conservazione in luogo non idoneo</li> <li>• Deterioramento da temperature di conservazione inadeguate</li> <li>• Formazione di muffe per eccessiva umidità</li> <li>• Parassiti nelle scorte alimentari</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Temperature ed umidità magazzino non idonee</li> <li>• Magazzino sporco ed infestato</li> <li>• Temperature non idonee</li> <li>• Alimenti non protetti</li> </ul>
<b>Trasporto</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Microbiologici (patogeni)</li> <li>• Chimici (micotossine)</li> <li>• Fisici (corpi estranei)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Confezionamento non idoneo</li> <li>• Mezzo di trasporto non idoneo</li> <li>• Stoccaggio e trasporto a temperature non corrette.</li> </ul>
<b>Scongelamento</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Proliferazione germi patogeni</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Stazionamento temperatura ambiente</li> <li>• Non contenimento dei liquidi di scongelamento</li> </ul>
<b>Preparazione</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Contaminazione da personale, attrezzature e superfici derivante da germi patogeni, corpi estranei, residui di disinfettanti o detersivi</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Utensili ed ambiente contaminati</li> <li>• Contatto con altri alimenti contaminati</li> <li>• Oggetti personali contaminati</li> </ul>
<b>Cottura / frittura</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Proliferazione di germi patogeni</li> <li>• Formazione sostanze tossiche</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tempi di raffreddamento troppo lunghi</li> </ul>
<b>Conservazione dei cibi preparati</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Proliferazione germi patogeni</li> <li>• Formazione sostanze tossiche per tempi di conservazione superiori alle 2 ore</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Conservazione a temperature scorrette</li> <li>• Contaminazione da altri alimenti o attrezzature</li> </ul>
<b>Raffreddamento / abbattimento della temperatura</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Proliferazione di germi patogeni</li> <li>• Formazione sostanze tossiche</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tempi di raffreddamento troppo lunghi</li> </ul>



## PIANO HACCP

### 3.2 PERICOLI COLLEGATI ALLE MATERIE PRIME

Con questa tabella esplicativa vengono raggruppati i principali pericoli e rischi associati ai prodotti alimentari, che vengono manipolati dai concorrenti durante le attività di stoccaggio e preparazione.

MATERIA PRIMA	CATEGORIA RISCHIO		
	BIOLOGICO	CHIMICO	FISICO
<b>Carne cruda</b>	Germi patogeni, tossinfezioni e intossicazioni da: Clostridium Perfringens, Salmonella, staphylococcus aureus Infezioni da: Shigellosi, Listeriosi, Campylobatteriosi. Parassitosi : Teniasi, Trichinosi.	Prodotti tossici della decomposizione generati dal deterioramento	
<b>Uova crude</b>	Germi patogeni tossinfezioni e intossicazioni da: Salmonelle, Staphylococcus aureus. Infezioni da: Listeriosi.		
<b>Pesce crudo</b>	Germi patogeni, tossinfezioni e intossicazioni da: salmonelle, Bacillus cereus, staphylococcus aureus. Infezioni da: Listeriosi, Shigellosi, Epatite tipo A Parassiti: Anisakis	Prodotti tossici della decomposizione generati dal deterioramento	
<b>Latte formaggi e latticini</b>	Germi patogeni, tossinfezioni e intossicazioni da: salmonelle, bacillus cereus, staphylococcus aureus. Infezioni da: Shigellosi, Listeriosi		
<b>Cereali spezie e frutta secca</b>	Germi sporigeni, muffe, parassiti		Corpi estranei, insetti
<b>Verdura e frutta</b>	Germi patogeni: Listeriosi, Shigellosi, epatite virale tipo A Parassiti		Corpi estranei, insetti
<b>Prodotti a lunga conservazione</b>	Germi patogeni: botulino		
<b>Funghi freschi spontanei</b>	Germi sporigeni, Parassiti	Tossine	Corpi estranei, insetti

### 3.3 PUNTI CRITICI DI CONTROLLO

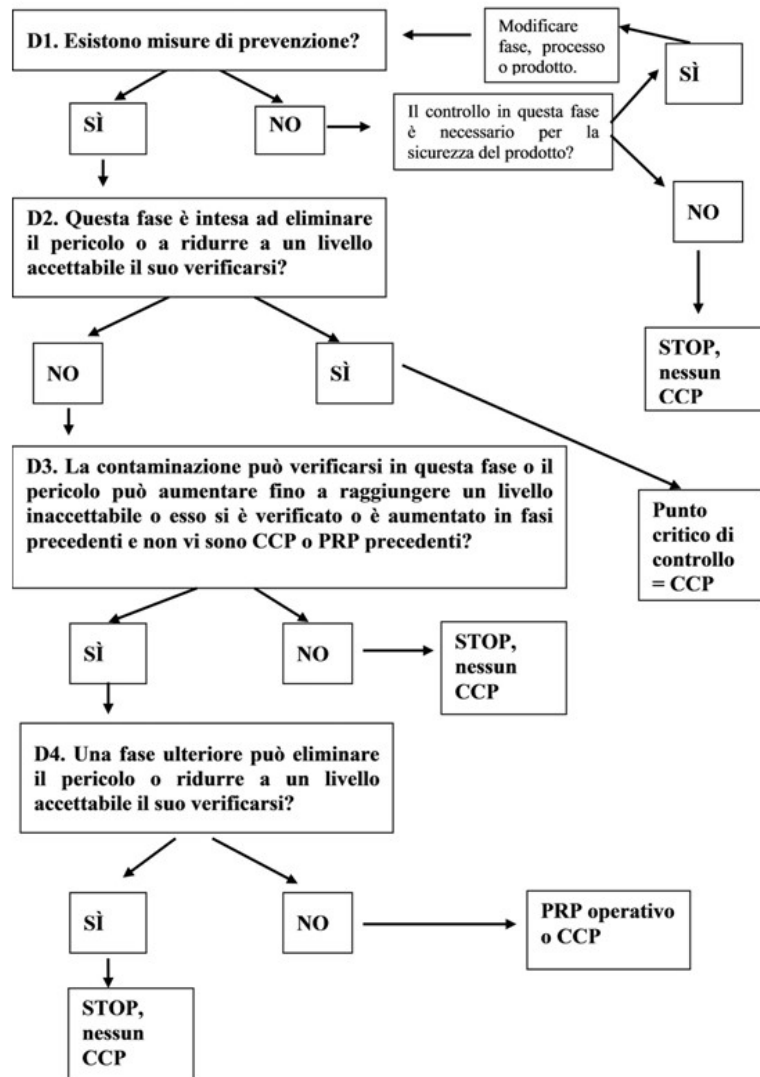
Per Punto critico di controllo ( CCP ) si intende un punto in una qualsiasi fase di lavorazione in cui può manifestarsi un pericolo. Nell'identificazione dei punti critici di controllo che possono dare contaminazione grave all'alimento abbiamo considerato i seguenti fattori:

- La probabilità che il pericolo si manifesti;
- La Possibilità che un 'azione successiva possa eliminare il pericolo.

Segue diagramma di flusso che serve per aiutare ad identificare un CCP.



## PIANO HACCP



I CCP individuati durante le attività sono:

- CCP 1 ricevimento merci;
- CCP 2 lo stoccaggio e conservazione dei prodotti;
- CCP 3 trasporto;
- CCP 4 scongelamento;
- CCP 5 lavorazione e preparazione dei prodotti alimentari;
- CCP 6 conservazione dei prodotti preparati.



## MIGLIOR ALLIEVO ISTITUTI ALBERGHIERI 2020 SELEZIONI REGIONE UMBRIA 13 Gennaio 2020 - Università dei sapori - Perugia

### PIANO HACCP

Di seguito sono indicate le verifiche generali da effettuare per la gestione dei CCP. Per le specifiche, si rimanda alle relative procedure e istruzioni operative facenti parte del sistema di autocontrollo e che sono trattate nei paragrafi successivi.

#### **CCP 1: RICEVIMENTO MERCI**

In questa fase deve essere verificato che:

- Le merci approvvigionate corrispondano a quanto richiesto in termini di quantità e qualità; è necessario accertare che i prodotti riportino in etichetta o sugli imballaggi le indicazioni che ne garantiscano la rintracciabilità (etichetta, marchio CE, codici etc.) e che non presentino già principi di deterioramento (controllare quindi anche la data di scadenza che, in base al tipo di prodotto, deve lasciare una certa percentuale di vita residua).
- Le condizioni di trasporto siano idonee per la salubrità e sicurezza dei prodotti; assicurarsi quindi che gli imballaggi siano integri, che le temperature del mezzo di trasporto siano conformi alla conservazione del prodotto trasportato (particolare attenzione deve essere posta per il rispetto della catena del freddo) e che il rimorchio sia pulito; se in uno stesso carico vengono trasportate diverse tipologie di prodotti, gli stessi devono essere stipati per categorie, e separati ove necessario, all'interno del rimorchio.

#### **CCP 2: LO STOCCAGGIO E CONSERVAZIONE DEI PRODOTTI**

Gli aspetti da tenere in considerazione sono:

- La temperatura di conservazione garantita dalle attrezzature della catena del freddo deve essere monitorata periodicamente, e le attrezzature stesse devono essere sottoposte a periodica verifica e manutenzione onde evitarne il malfunzionamento e, di conseguenza, il deterioramento dei prodotti; l'ambiente del magazzino deve essere mantenuto fresco e asciutto per impedire la crescita e lo sviluppo di microrganismi sugli alimenti.
- Il programma di pulizia e sanificazione, deve essere scrupolosamente rispettato, per evitare la contaminazione da agenti biologici quali mosche, blatte o ratti.
- Nel magazzino, le merci devono essere stoccate per tipologia, per impedire la contaminazione dei prodotti.



## MIGLIOR ALLIEVO ISTITUTI ALBERGHIERI 2020 SELEZIONI REGIONE UMBRIA 13 Gennaio 2020 - Università dei sapori - Perugia

### PIANO HACCP

#### **CCP 3: TRASPORTO**

Quando gli alimenti e le attrezzature devono essere trasportati verso e di ritorno i luoghi delle gare bisogna tenere conto che:

- Le condizioni di trasporto siano idonee per la salubrità e sicurezza dei prodotti; assicurarsi quindi che gli imballaggi siano integri, che le temperature del mezzo di trasporto siano conformi alla conservazione del prodotto trasportato (particolare attenzione deve essere posta per il rispetto della catena del freddo) e che il rimorchio sia pulito; se in uno stesso carico vengono trasportate diverse tipologie di prodotti, gli stessi devono essere stipati per categorie, e separati ove necessario, all'interno dello spazio a disposizione.
- Le condizioni di trasporto delle attrezzature, sia che vengano a contatto con gli alimenti oppure no, devono essere idonee per la salubrità e la sicurezza rispetto le norme di igiene e di sicurezza sul lavoro.

#### **CCP 4: SCONGELAMENTO**

Durante la fase di scongelamento possono verificarsi contaminazioni dell'alimento, soprattutto se il prodotto congelato viene lasciato per un tempo prolungato a temperatura ambiente; per questo motivo i tempi di scongelamento devono essere ridotti al minimo possibile (che garantisca lo scongelamento del prodotto in modo uniforme) e le attrezzature devono essere correttamente sanificate e controllate periodicamente. Inoltre è necessario rispettare i tempi massimi di conservazione dei prodotti congelati / surgelati, per garantire la salubrità e la sicurezza degli alimenti, nonché il mantenimento delle proprietà nutritive ed organolettiche. Alcuni prodotti, quando è possibile, vengono cotti direttamente da surgelati per evitare i tempi di scongelamento. I prodotti surgelati vengono stoccati direttamente in freezer e generalmente cotti ancora surgelati; se non è possibile i prodotti vengono scongelati in frigo o locali idonei e dopo cotti.

#### **CCP 5: LAVORAZIONE E PREPARAZIONE ALIMENTI**

La presente attività è a sua volta costituita da diverse fasi, che variano a seconda del tipo di alimento da preparare:

- Tutte le attrezzature che vengono a contatto con l'alimento durante la sua preparazione devono essere sanificate e, ove necessario, controllate periodicamente.
- Per i prodotti crudi, devono essere adottate modalità operative che impediscano lo sviluppo di contaminazioni crociate tra gli alimenti.
- Per i prodotti freddi, deve essere garantito il rispetto della catena del freddo, per cui è necessario monitorare le temperature dei frigoriferi e rispettare i tempi entro i quali il prodotto deve essere consumato.



## MIGLIOR ALLIEVO ISTITUTI ALBERGHIERI 2020 SELEZIONI REGIONE UMBRIA 13 Gennaio 2020 - Università dei sapori - Perugia

### PIANO HACCP

- Per i prodotti caldi, la cottura deve essere eseguita nel rispetto di tempi e temperature che garantiscano il trattamento uniforme dell'alimento.

#### **CCP 6: CONSERVAZIONE DEI CIBI PREPARATI**

In particolare, prima di riporre gli alimenti caldi in frigorifero per la conservazione, è necessario eseguire l'abbattimento della temperatura con attrezzatura idonea per il periodo di tempo che occorre, onde evitare la contaminazione dell'alimento. Ogni alimento avanzato deve essere imballato in confezioni idonee e tramite etichette dovranno essere indicati il contenuto, la data di confezionamento e dovrà essere esplicitato che si tratta di avanzi di lavorazione.

### **3.4 MISURE PREVENTIVE E GESTIONE DEI CCP**

#### **CCP 1 Misure preventive al ricevimento merci:**

- Modalità di confezionamento corrette;
- Stoccaggio in depositi puliti;
- Mezzo di trasporto idoneo;
- Stoccaggio e trasporto a temperature idonee.

#### **CCP 2 Misure preventive durante lo stoccaggio e la conservazione delle materie prime:**

- Stoccaggio dei cibi in locali puliti freschi e asciutti;
- Temperature idonee delle apparecchiature frigorifere e congelatrici;
- Separazione e protezione degli alimenti disposti nelle opportune celle.

#### **CCP 3 Misure preventive durante il trasporto:**

- Modalità di confezionamento corrette;
- Stoccaggio in contenitori per il trasporto puliti;
- Mezzo di trasporto idoneo;
- Trasporto a temperature idonee.

#### **CCP 4 Misure preventive durante lo scongelamento:**

- Scongelamento a temperature refrigerate;
- Manutenzione apparecchiature.

#### **CCP 5 Misure preventive per le preparazioni:**

- Lavorazione delle diverse tipologie di alimenti in aree separate;
- Igiene e sanificazione degli utensili;
- Rispetto delle corrette norme di prassi igieniche da parte dei concorrenti.



MIGLIOR ALLIEVO ISTITUTI ALBERGHIERI 2020  
SELEZIONI REGIONE UMBRIA  
13 Gennaio 2020 - Università dei sapori - Perugia

PIANO HACCP

**CCP 6 Misure preventive per la conservazione dei cibi preparati:**

- Conservazione dei cibi a temperature corrette;
- Separazione e protezione degli alimenti collocati in frigorifero;
- Corretta pulizia dei frigoriferi;
- Manutenzione delle attrezzature;
- Rispetto delle corrette norme di prassi igieniche da parte degli operatori;
- Rispetto delle temperature/tempi di cottura.

Di seguito le tabelle per la gestione dei CCP.

CCP	Parametri , Limiti critici e tolleranze	Sistemi di monitoraggio	Azioni per ristabilire il controllo	Trattamento del prodotto non conforme
<b>Ricevimento merci</b>	Temperatura merci deperibili Latte pastorizzato, panna, ricotta tolleranza +9°C Formaggi freschi, latte,yogurt: tolleranza +14°C Carni fresche: tolleranza +10°C Pollame e conigli: tolleranza +8°C Congelati e gelati alla Frutta. Tolleranza -7°C Gelati non alla frutta: tolleranza- 12°C Prodotti della pesca congelati; surgelati tolleranza- 15°C	Rilevazione delle temperature dell'alimento al cuore o fra confezioni tramite termometro a sonda. Verifica visiva dell'imballaggio Verifica organolettica del prodotto. Controllo corrispondenza dell'ordine	Reso della merce ove venga riscontrata una non conformità delle temperature o del prodotto. Programmazione frazionata delle forniture Velocizzazione delle procedure di scarico e stoccaggio	Reso della merce Richiamo del fornitore Sospensione temporanea della fornitura al persistere della non conformità
<b>Stoccaggio e conservazione materie prime</b>	Temperatura merci deperibili Cotti e abbattuti: tolleranza 10° Carni : tolleranza 10° Prosciutto cotto, formaggi, latte fresco e yogurt :tolleranza10° Carni lavorate: tolleranza 0°-10°. Base per pizza,paste fresche e farcite e gnocchi tolleranza 10° Verdure e uova fresche : tolleranza 15° . Congelati e surgelati: inferiore od uguale a -8° NB : tutti i seguenti limiti si possono toccare al massimo per un 'ora.	Rilevazione della temperatura al momento dello stoccaggio tramite sonda. Rilevazione temperatura frigoriferi e freezer giornaliera	Vedi tabella gestione CCP materie prime deperibili.	Vedi Tabella gestione CCP materie prime deperibili





# MIGLIOR ALLIEVO ISTITUTI ALBERGHIERI 2020 SELEZIONI REGIONE UMBRIA

13 Gennaio 2020 - Università dei sapori - Perugia

## PIANO HACCP

<b>trasporto</b>	<p>Temperatura merci deperibili          Latte pastorizzato, panna, ricotta tolleranza +9°C          Formaggi freschi, latte, yogurt: toll +14°C          Carni fresche: tolleranza +10°C          Pollame e conigli: tolleranza +8°C          Congelati e gelati alla Frutta .tolleranza -7°C          Gelati non alla frutta: tolleranza -12°C          Prodotti della pesca congelati; surgelati tolleranza -15°C</p>	<p>Rilevazione delle temperature dell'alimento al cuore o fra confezioni tramite termometro a sonda.          Verifica visiva dell'imballaggio          Verifica organolettica del prodotto.          Controllo corrispondenza dell'ordine</p>	<p>Reso della merce ove venga riscontrata una non conformità delle temperature o del prodotto.          Programmazione frazionata delle forniture          Velocizzazione delle procedure di scarico e stoccaggio</p>	<p>Reso della merce          Richiamo del fornitore          Sospensione temporanea della fornitura al persistere della non conformità</p>
<b>scongelo</b>	<p>Da effettuarsi in ambiente refrigerato: temperatura parte esterna ( carni o pesci) 4° tollerati 9° per poco tempo.</p>	<p>Misurazione parte esterna con termometro a sonda</p>		<p>Utilizzare il prodotto entro le 24 ore dallo scongelamento. In caso di rialzi termici elevati avviare il prodotto all'immediata cottura o eliminare dopo un attento esame del responsabile.</p>
<b>preparazioni</b>	<p>Cottura rinvenimento della temperatura al cuore 70° ( tollerata 60° se mantenuta almeno per 1 ora ). Eccezioni per cottura al sangue (45°) solo su merce fresca, integra e su richiesta specifica.</p>	<p>Rilevazione della temperatura al cuore tramite sonda</p>	<p>Prolungamento della cottura o del rinvenimento fino al raggiungimento della temperatura richiesta.</p>	<p>Prolungamento della cottura o del rinvenimento fino al raggiungimento della temperatura richiesta.</p>
<b>Conservazione cibi preparati</b>	<p>Dopo abbattimento temperatura a cuore &lt;10° in 2 ore oppure &lt;8° in 3 ore conservazione a 4° con tolleranza 9° per massimo 2 ore.</p>	<p>Rilevazione della temperatura al cuore tramite sonda</p>	<p>Riduzione delle pezzature dell'alimento.          Impostazione hard dell'abbattitore.          Ripristinare la temperatura o ridurre i tempi di conservazione.</p>	<p>Prolungare la fase di raffreddamento fino al raggiungimento della temperatura prevista.</p>



MIGLIOR ALLIEVO ISTITUTI ALBERGHIERI 2020  
SELEZIONI REGIONE UMBRIA  
13 Gennaio 2020 - Università dei sapori - Perugia

PIANO HACCP

TIPOLOGIA DI ALIMENTO E TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE	SOGLIA DI OSSERVAZIONE TRATTAMENTO DEL PRODOTTO NON CONFORME AZIONI PER RISTABILIRE IL CONTROLLO	SOGLIA DI ALLARME TRATTAMENTO DEL PRODOTTO NON CONFORME AZIONI PER RISTABILIRE IL CONTROLLO	SOGLIA DI GRAVE PERICOLO TRATTAMENTO DEL PRODOTTO NON CONFORME AZIONI PER RISTABILIRE IL CONTROLLO
<p><b>Cotti e Abbattuti ( 0-4 °)</b></p>	<p>Fino a +7°C Alimenti: nessun intervento, se esame organolettico favorevole. Attrezzatura: nessun intervento se la temperatura rientra; se la NC si ripresenta per più di tre volte in un mese: manutenzione straordinaria. Registrazione della NC temperature frigoriferi e freezer e compilazione Interventi di manutenzione se più di tre volte al mese.</p>	<p>Da +7,1 a +14,9°C Alimenti: eliminati. Attrezzatura:manutenzione straordinaria. Registrazione della NC temperature frigoriferi e freezer e interventi di manutenzione.</p>	<p>Superiore od uguale a +15°C Alimenti: eliminati Attrezzatura:manutenzione straordinaria. Registrazione della NC in temperature frigoriferi e freezer Interventi di manutenzione.</p>
<p><b>Carni ( 0-4°) Carni lavorate (0-2°) Pesci crudi (0-2°) sotto ghiaccio . paste fresche / farcite (0-4°)</b></p>	<p>Fino a +7°C Alimenti: nessun intervento, se esame organolettico favorevole. Attrezzatura: nessun intervento se la temperatura rientra; se la NC si ripresenta per più di tre volte in un mese: manutenzione straordinaria.</p>	<p>Da + 7,1° a +14,9° Alimenti: carni e uova, se l'esame organolettico è favorevole possono essere cotte e consumate in giornata. Attrezzatura:manutenzione straordinaria.</p>	<p>Superiore o uguale a +15° Alimenti: eliminati. Attrezzatura: manutenzione straordinaria. Registrazione della NC in Temperature frigoriferi e freezer . Interventi di manutenzione</p>
<p><b>Latticini, latte fresco, yogurt (0-4°)</b></p>	<p>Fino a +7°C Alimenti: nessun intervento, se esame organolettico favorevole Attrezzatura: nessun intervento se la temperatura rientra; se la NC si ripresenta per più di tre volte in un mese: manutenzione straordinaria.</p>	<p>Da +7,1 a +14,9°C Alimenti: formaggi freschi eliminati; formaggi stagionati possono essere trasferiti in altro frigorifero, se esame organolettico favorevole Attrezzatura: manutenzione Straordinaria.</p>	<p>Superiore od uguale a +15°C Alimenti: formaggi freschi eliminati; formaggi stagionati possono essere trasferiti in altro frigorifero, se esame organolettico favorevole. Attrezzatura: manutenzione straordinaria</p>



## MIGLIOR ALLIEVO ISTITUTI ALBERGHIERI 2020 SELEZIONI REGIONE UMBRIA 13 Gennaio 2020 - Università dei sapori - Perugia

### PIANO HACCP

<p><b>Verdure fresche e uova fresche ( 0-7°)</b></p>	<p>Da +11,1 Alimenti: nessun intervento, se esame organolettico favorevole. Attrezzatura: nessun intervento se la temperatura rientra; se la NC si ripresenta per più di tre volte in un mese: manutenzione Straordinaria</p>	<p>Da +11,1° a + 14,9° Alimenti: possono essere trasferiti in altro frigorifero, se esame organolettico positivo. Attrezzatura: manutenzione straordinaria</p>	<p>Superiore od uguale a +15°C Alimenti: possono essere trasferiti in altro frigorifero, se esame organolettico positivo. Attrezzatura: manutenzione straordinaria</p>
<p><b>Congelati e surgelati (inferiore od uguale a -18°)</b></p>	<p>Fino a -10°C Alimenti: nessun intervento. Attrezzatura: nessun intervento se la temperatura rientra; se la NC si ripresenta per più di tre volte in un mese: manutenzione straordinaria.</p>	<p>Da -9,9°C a +4°C Alimenti a base di pesce o carne: se esame organolettico favorevole, possono essere cotti e consumati in giornata; Ortofrutticoli: se ancora surgelati possono essere trasferiti in altro freezer; se scongelati devono essere cotti e consumati in giornata. Attrezzatura: manutenzione Straordinaria.</p>	<p>Superiore od uguale a +4°C Alimenti a base di pesce o carne: eliminati; ortofrutticoli: devono essere cotti e consumati in giornata. Attrezzatura: manutenzione Straordinaria.</p>

### 3.5 VERIFICHE

Il piano di autocontrollo verrà verificato tramite controlli riguardanti:

- la corretta compilazione dei moduli di registrazione;
- l'attuazione delle procedure di tipo preventivo;
- l'attuazione del monitoraggio dei CCP.

Non sono previste verifiche analitiche.

### 4 MODULI

Di seguito vengono presentate le schede operative:

- per il monitoraggio dei punti critici;
- per la corretta pulizia e sanificazione;
- per la manutenzione dei macchinari;
- per la formazione del responsabile HACCP e dei concorrenti.

I moduli di registrazione costituiscono la documentazione del piano HACCP.















MIGLIOR ALLIEVO ISTITUTI ALBERGHIERI 2020  
SELEZIONI REGIONE UMBRIA  
13 Gennaio 2020 - Università dei sapori - Perugia

PIANO HACCP

**REGISTRO TEMPERATURE MANTENITORI**

<b>N°</b>	<b>TEMP. PARTENZA</b>	<b>TEMP. ARRIVO</b>	<b>CATEGORIA ALIMENTARE</b>	<b>FIRMA</b>
1				
2				
3				
4				
5				
6				
7				
8				
9				
10				
11				
12				
13				
14				
15				
16				
17				
18				
19				
20				
21				
22				
23				
24				
25				
26				
27				



MIGLIOR ALLIEVO ISTITUTI ALBERGHIERI 2020  
SELEZIONI REGIONE UMBRIA  
13 Gennaio 2020 - Università dei sapori - Perugia

PIANO HACCP

**REGISTRO TEMPERATURE FRIGORIFERO/CONGELATORE N°  
LUOGO**

DATA	TEMPERATURA	FIRMA
01 / /		
02 / /		
03 / /		
04 / /		
05 / /		
06 / /		
07 / /		
08 / /		
09 / /		
10 / /		
11 / /		
12 / /		
13 / /		
14 / /		
15 / /		
16 / /		
17 / /		
18 / /		
19 / /		
20 / /		
21 / /		
21 / /		
23 / /		
24 / /		
25 / /		
26 / /		
27 / /		
28 / /		
29 / /		
30 / /		
31 / /		





**MIGLIOR ALLIEVO ISTITUTI ALBERGHIERI 2020**  
**SELEZIONI REGIONE UMBRIA**  
13 Gennaio 2020 - Università dei sapori - Perugia

**PIANO HACCP**

**REGISTRO SANIFICAZIONE PIANI**

<b>N°</b>	<b>TIPOLOGIA</b>	<b>ARRIVO</b>	<b>FINE</b>
1			
2			
3			
4			
5			
6			
7			
8			
9			
10			
11			
12			
13			



**MIGLIOR ALLIEVO ISTITUTI ALBERGHIERI 2020**  
**SELEZIONI REGIONE UMBRIA**  
13 Gennaio 2020 - Università dei sapori - Perugia

**PIANO HACCP**

**FASI DI LAVORAZIONE**

FASE	CRITICITÀ			MISURA DI CONTROLLO
	CHI.	FIS.	BIO.	



**MIGLIOR ALLIEVO ISTITUTI ALBERGHIERI 2020**  
**SELEZIONI REGIONE UMBRIA**  
13 Gennaio 2020 - Università dei sapori - Perugia

**PIANO HACCP**

**REGISTRAZIONE NON CONFORMITÀ**

<b>DATA</b>	<b>DESCRIZIONE PROBLEMA</b>	<b>SOLUZIONE AL PROBLEMA</b>	<b>FIRMA</b>



MIGLIOR ALLIEVO ISTITUTI ALBERGHIERI 2020  
SELEZIONI REGIONE UMBRIA  
13 Gennaio 2020 - Università dei sapori - Perugia

**PIANO HACCP**

**ETICHETTA MANTENITORI**

<b>MANTENITORE N°</b>		<b>CATEGORIA ALIMENTARE</b>	
<b>TEMPERATURA PARTENZA</b>	<b>FIRMA</b>	<b>TEMPERATURA ARRIVO</b>	<b>FIRMA</b>

**ETICHETTA CONFEZIONI/CONTENITORI**

<b>NOME PRODOTTO</b>		
<b>CATEGORIA ALIMENTARE</b>	<b>TEMPERATURA TRASPORTO</b>	<b>LOTTO</b>
	<b>LAVORAZIONE</b>	
<b>LUOGO CONFEZIONAMENTO</b>		
<b>DATA CONFEZIONAMENTO</b>	<b>DATA SCADENZA</b>	<b>FIRMA</b>



MIGLIOR ALLIEVO ISTITUTI ALBERGHIERI 2020  
SELEZIONI REGIONE UMBRIA  
13 Gennaio 2020 - Università dei sapori - Perugia

PIANO HACCP