



I.S.R.A.A.
ISTITUTO PER SERVIZI DI RICOVERO E ASSISTENZA AGLI ANZIANI
ENTE PUBBLICO - I.P.A.B. - Decreto Regione Veneto n. 43 del 09/01/1991

DECRETO DEL DIRETTORE

N. 557 del 4/11/2020

**OGGETTO: APPROVAZIONE MANUALE DI AUTOCONTROLLO IGIENICO
 H.A.C.C.P. DEL BAR INTERNO ALLE RESIDENZA PER ANZIANI
 CITTA' DI TREVISO**

IL DIRETTORE COORDINATORE

Rilevato che la vigente normativa sull'igiene e la salubrità dei prodotti alimentari prevede che ogni industria alimentare, autonomamente, individui le fasi critiche per la sicurezza degli alimenti del processo di approvvigionamento, stoccaggio, preparazione e somministrazione delle derrate alimentari, e, a tale scopo, elabori, applichi e mantenga aggiornate specifiche procedure di sicurezza avvalendosi dei principi su cui è basato il sistema "Hazard Analysis and Critical Control Points", tramite idonei manuali di autocontrollo igienico.

Considerato che l'ISRAA è un tipo di industria alimentare importante, in quanto si occupa della pressoché totalità delle fasi inerenti la gestione dei prodotti alimentari: deposito, manipolazione, trasformazione, preparazione, confezionamento, trasporto, distribuzione e somministrazione.

Preso atto che già da diversi anni l'ISRAA ha adottato una serie di misure per adempiere agli obblighi di legge:

- adozione di un Manuale di autocontrollo igienico HACCP per ogni singola sede;
- analisi chimiche di laboratorio su acqua potabile, alimenti, locali ed attrezzature;
- corsi di formazione al personale.

Preso atto che, in relazione alla apertura del Bar Interno alle Residenze per Anziani Città di Treviso prevista per il mese di Novembre 2020 è necessario approvare un manuale di autocontrollo specifico per in nuovo servizio, secondo quanto previsto dalla normativa vigente in materia;

Preso atto di quanto disposto dall'art. 13 del vigente Statuto dell'Ente, approvato con deliberazioni n. 206 del 26/07/1999 e 249 del 30/08/1999 (Coreco n. 3999 del 9/9/99);

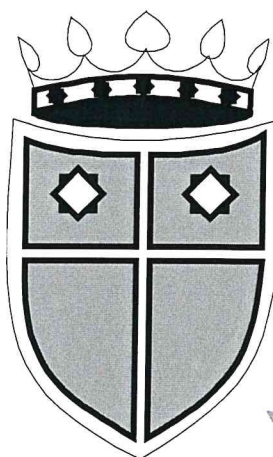
DECRETA

1. di approvare il “Manuale di autocontrollo HACCP del Bar delle Residenze per Anziani Città di Treviso”, che allegato integralmente al presente provvedimento, ne costituisce parte integrante e sostanziale;
2. di dare atto che il presente provvedimento è esecutivo dalla data della sua adozione, ai sensi dell’art. 20 del vigente Statuto dell’Ente.

IL DIRETTORE COORDINATORE
Giorgio Pavan



I.S.R.A.A.



Manuale di Autocontrollo Bar di Residenze Anziani Città di Treviso.

redatto in accordo alle prescrizioni dei
Reg. CE n°852 del 2004 e successive modifiche



SOMMARIO

1. SCOPO, RIFERIMENTI, TERMINOLOGIA	4
STRUTTURA DOCUMENTALE	4
PRINCIPI DEL SISTEMA	5
RIFERIMENTI NORMATIVI	6
TERMINOLOGIA ED ABBREVIAZIONI	6
2. RESPONSABILE DEL SISTEMA HACCP	7
3. PRESENTAZIONE DI BAR DI RESIDENZE ANZIANI CITTÀ DI TREVISO	7
DESCRIZIONE DELLA STRUTTURA	8
CARATTERIZZAZIONE DEL PROCESSO	8
DESCRIZIONE DEI PRODOTTI	8
GESTIONE ALLERGENI	9
DESCRIZIONE DEI PROCESSI DI LAVORAZIONE	9
4. DIAGRAMMI DI FLUSSO	10
5. IDENTIFICAZIONE DEI PERICOLI	11
6. QUANTIFICAZIONE DEL RISCHIO E INDIVIDUAZIONE CCP	11
INDIVIDUAZIONE DEI PERICOLI LEGATI AL CONSUMO DEL PF	12
7. INDIVIDUAZIONE CCP	14
8. GESTIONE DEI CCP	19
DEFINIZIONE DEI LIMITI CRITICI	19
9. PROGRAMMI DI PREREQUISITO	19
GESTIONE DEGLI APPROVVIGIONAMENTI	19
APPROVVIGIONAMENTO ACQUA	20
GESTIONE DELLO STOCCAGGIO	20
MONITORAGGIO INFESTANTI	20
GESTIONE DEL PERSONALE	20
GESTIONE DELLE PULIZIE	21
GESTIONE DEI RIFIUTI E RESIDUI DELLA LAVORAZIONE	21
10. AZIONI CORRETTIVE E PREVENTIVE	21
GESTIONE EMERGENZE IGIENICO-SANITARIE	22
11. VERIFICA E RIESAME DEL SISTEMA HACCP	22
RIESAME DEL SISTEMA HACCP	23
12. REVISIONE DEL SISTEMA HACCP	23



Stato di revisione del manuale e dei documenti allegati

Codice	Titolo	00	01	02	03	04	05
MA-B	Manuale di Autocontrollo igienico-sanitario	29/10/2020					
Allegato 1	Libro degli ingredienti	29/10/2020					
IO/MA-B/01	Regolamento igienico-sanitario	29/10/2020					
IO/MA-B/02	Gestione dello stoccaggio	29/10/2020					
IO/MA-B/03	Gestione CCP – Stoccaggio a temperatura controllata	29/10/2020					
SR/MA-B/01	Gestione delle non conformità	29/10/2020					
SR/MA-B/02	Riesame del Sistema HACCP	29/10/2020					
SR/MA-B/03	Verifica del Sistema HACCP	29/10/2020					
SR/MA-B/04	Controllo temperature	29/10/2020					
SR/MA-B/05	Scheda Piatti-Allergeni	29/10/2020					



1. SCOPO, RIFERIMENTI, TERMINOLOGIA

Il presente Manuale è il documento fondamentale del Sistema HACCP (Analisi dei Pericoli e Controllo dei Punti Critici). Esso definisce le modalità con cui il Bar di Residenze Anziani Città di Treviso Via Nicola di Fulvio, 2 - Treviso, gestito da I.S.R.A.A., risponde ai dettami del Reg. CE 852/04.

L'HACCP è un sistema preventivo di controllo, documentato e verificabile per l'identificazione dei rischi potenziali associati ad ogni fase del processo di trasformazione e/o lavorazione finalizzato a garantire la sicurezza igienico-sanitaria. Esso illustra come si intende pianificare, predisporre, attuare, documentare e aggiornare il Sistema come mezzo per il raggiungimento e il mantenimento della qualità igienico-sanitaria dei prodotti finiti tale da soddisfare e garantire con continuità le esigenze implicite dei propri clienti.

L'insieme delle disposizioni descritte in questo Manuale costituisce quindi la PIANIFICAZIONE della qualità igienico-sanitaria al fine di garantire la piena conformità di MP e PF attraverso il controllo del processo, degli impianti e della formazione del personale.

Il campo di applicazione del presente Manuale riguarda le attività svolte presso il Bar di Residenze Anziani Città di Treviso, ossia:

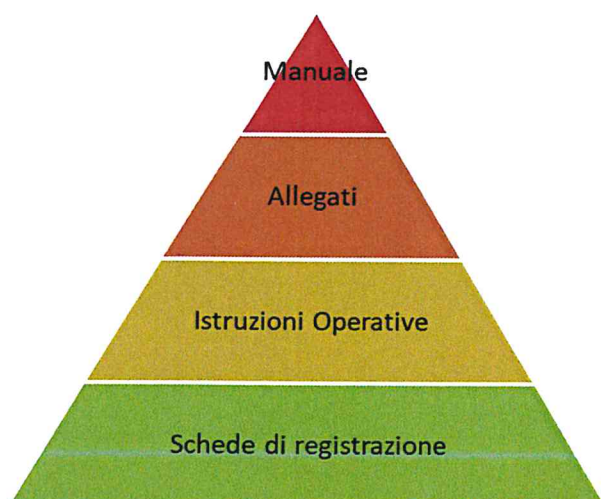
- *Preparazione e somministrazione di bevande calde e fredde, toast, tramezzini, panini e dolci*
- *Vendita di prodotti confezionati (snack, dolciumi, etc.).*

Struttura documentale

Il Sistema comprende:

- individuazione e caratterizzazione dei processi
- identificazione e valutazione dei punti critici
- definizione dei documenti che fungono da memoria storica.

Per raggiungere la conformità costante, il Sistema prevede la creazione di una cosiddetta "piramide documentale", distinta sulla base dei livelli informativi dai documenti stessi:



Manuale HACCP (MA-B), che descrive come la realtà affronta le problematiche igienico-sanitarie proprie del settore e come ha pianificato le attività

Allegato (Allegato x al MA-B), che descrive la gestione di particolari aspetti igienico-sanitari connessi ai prodotti gestiti

Istruzione Operativa (IO/MA-B/xx), che definisce le modalità da utilizzare nel compimento di un'operazione considerata critica ai fini della salvaguardia della sicurezza igienico-sanitaria dei prodotti (rientrano in questi documenti anche le **Gestioni dei CCP**)

Scheda di Registrazione (SR/MA-B/xx) attestante l'esito di un controllo o semplicemente l'effettuazione di un'operazione. Perché abbia un significato storico di riferimento è necessario che questo documento contenga inoltre le seguenti informazioni:

- data
- visto/firma leggibile dell'esecutore
- area di interesse
- eventuali note e/o osservazioni

Dei diversi documenti è mantenuto sotto controllo lo stato di revisione riportato in tabella a pag. 2.

La verifica e l'approvazione del MA è sotto la responsabilità del Direttore Generale con proprio atto formale. La data posta nell'intestazione di ogni pagina corrisponde alla data di redazione del MA.

Al fine di allineare l'operatività del bar con quella delle diverse sedi e facilitare l'accesso alla documentazione, si prevede che:

- le schede vengano fascicolate per tipologia di controllo/attività e per anno (fa eccezione la Cucina Centralizzata alla quale, data la maggiore numerosità e diversità delle schede si lascia libertà di archiviazione)
- mantenere presso i locali del bar un raccoglitore contenente copia del manuale e delle istruzioni pertinenti; se del caso, provvedere ad appendere le istruzioni di gestione dei CCP in prossimità delle fasi/impianti corrispondenti o prevedere che le stesse siano inserite sul fronte del fascicolo delle schede di gestione relative.

Le schede di registrazione relative alla gestione del processo produttivo vengono mantenute per 1 anno successivo alla compilazione, mentre quelle connesse alla gestione del sistema (es. Gestione delle NC e Riesame del Sistema HACCP) vengono conservate per almeno 5 anni.

Principi del Sistema

Il Sistema si articola nei seguenti sette principi cardine tra loro interconnessi:

I Principio

Preparazione di un diagramma di flusso di tutte le attività, identificazione dei rischi potenziali associati ad ogni fase del processo di trasformazione, dalla fase di acquisto/accettazione della materia prima lungo le fasi di preparazione fino alla somministrazione, valutazione della probabilità che il rischio si verifichi, tenendo conto anche del *modus operandi* proprio della Struttura ed infine identificazione delle misure preventive per il controllo del rischio.

II Principio

Determinazione e classificazione, eventualmente tramite l'uso dell'albero delle decisioni dei punti, delle procedure e delle fasi operative controllabili al fine di eliminare il pericolo o quantomeno minimizzare il rischio (Punto critico di controllo o CCP).

III Principio

Definizione dei limiti critici o valori di tolleranza che devono essere raggiunti perché un CCP sia considerato sotto controllo.

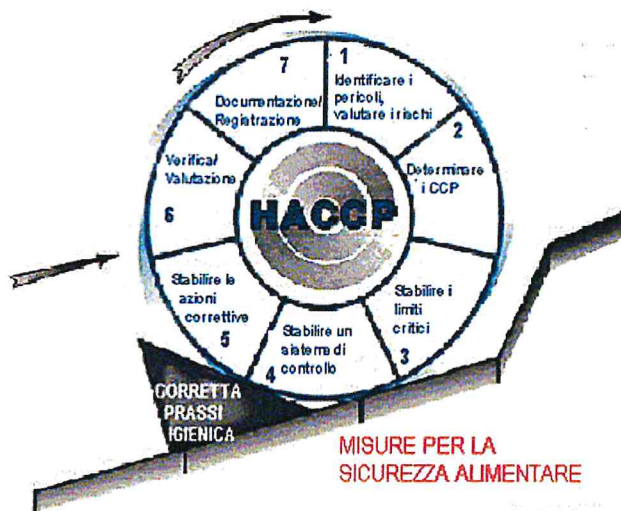
IV Principio

Istituzione di un sistema di monitoraggio in grado di percepire l'adeguatezza del controllo dei CCP tramite test e verifiche periodiche e programmate.

V Principio

Adozione di adeguate misure correttive da attuare nel momento in cui il monitoraggio rilevi che un determinato CCP sfugge al controllo.

VI Principio





Verifica ovvero la messa a punto di procedure che permettano di valutare se il Sistema così come organizzato è efficace, come da programma.

VII Principio

Organizzazione di un sistema documentale di tutte le procedure pianificate e le registrazioni relative, in modo da documentare l'attuazione efficiente ed effettiva del Sistema.

Riferimenti normativi

Norme legislative e regolamenti di carattere generale

- Reg CE 852/2004 sull'igiene dei prodotti alimentari
- Reg. CE 178/2002 sui principi di igiene alimentare e rintracciabilità
- Direttiva CE 89/2003 sugli allergeni e S.m.i.
- Reg. UE 1169/2011 su etichettatura
- Codex Alimentarius - 2003 Linee guida per l'applicazione di un sistema HACCP e s.m.i.
- Legge 30 aprile 1962, n. 283 "Disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari e delle bevande", modificata dalla Legge 26/02/63, n.441
- Dpr n. 327 del 26 marzo 1980 (regolamento di esecuzione della Legge 283/62)
- DGR n° 2898/2002 in materia di addestramento e formazione ex. LR 41/2003
- Legge regionale n.2 del 19 marzo 2013 - Norme di semplificazione in materia di igiene, medicina del lavoro, sanità pubblica e altre disposizioni per il settore sanitario.

Terminologia ed abbreviazioni

AC	Azione Correttiva da intraprendere repentinamente qualora le misure adottate risultino insufficienti e/o inadeguate
Albero delle decisioni	Sequenza di quesiti per determinare se un punto di controllo sia un CCP
Alimenti sicuri	Alimenti che non contengono fattori di rischio (biologici, chimici, particellari) per la salute dei consumatori
Diagramma di Flusso	Sequenza delle operazioni inerenti alla lavorazione in esame
Gravità	Entità di un pericolo o la serietà delle possibili conseguenze
HACCP	Metodo analitico di identificazione dei punti critici, della loro valutazione e del loro controllo
Igiene dei prodotti alimentari	Insieme delle misure necessarie per garantire la sicurezza dei prodotti alimentari
MH	Manuale di Autocontrollo igienico-sanitario
Misure di Controllo	Attività finalizzate all'eliminazione dei rischi o alla limitazione degli stessi ad un livello accettabile
MP	Materia prima
Monitoraggio	Osservazioni e misurazioni sistematiche dei fattori significativi per il controllo dei rischi potenziali
NC	Non Conformità o Non Conforme



CCP	Punto Critico di Controllo ovvero Fase operativa o attività del flusso di lavorazione a livello della quale può essere esercitato un controllo al fine di eliminare, prevenire o minimizzare un pericolo
Pericolo	Fonte potenziale di contaminazione di natura microbiologica, fisica o chimica tale da incidere negativamente sulle caratteristiche igienico-sanitarie del PF
PF	Prodotto finito (piatto)
Prevenzione	Complesso di disposizioni e misure adottate o previste in tutte le fasi dell'attività lavorativa per evitare o diminuire i rischi professionali nel rispetto della salute delle persone e dell'integrità dell'ambiente esterno
PRP	Programmi Prerequisito, ovvero Misure di controllo generali
Rischio	Funzione della Probabilità x la Gravità che il pericolo possa concretizzarsi
RNC	Rapporto di Non Conformità
Verifica	Attività di Osservazione e Controllo successiva o contestuale al monitoraggio

2. Responsabile del Sistema HACCP

Il manuale HACCP di Bar di Residenze Anziani Città di Treviso è stato approntato da:

Ruolo aziendale	Nominativo	Ruolo all'interno del Sistema HACCP
Istruttore direttivo responsabile del servizio ristorazione ISRAA	Luigi Pavan	Resp. Sistema HACCP di I.S.R.A.A.
Responsabile del Bar	Carmen Cibir	Resp. HACCP Bar
Consulente Esterno	Ars Qualitatis sas	Supporto tecnico

Il Resp. del Sistema HACCP di I.S.R.A.A. ha il compito di:

- * assicurare il raggiungimento dello scopo dello studio
- * mantenere aggiornato il MA-B, in funzione delle indicazioni fornite dal gruppo HACCP.

Al Resp. HACCP bar spetta la sovrintendenza nell'applicazione del Sistema nei rispettivi siti di lavoro ed in particolar modo:

- * attuare il monitoraggio del Sistema HACCP
- * gestire le Non Conformità e i Reclami specifici per sede
- * verificare la costante applicazione del Sistema.

3. Presentazione di Bar di Residenze Anziani Città di Treviso

Ragione sociale	<i>I.S.R.A.A. - Istituto per Servizi di Ricovero e Assistenza agli Anziani</i>
Sede legale	Borgo Mazzini n. 48 - Treviso
Sede operativa	Via Nicola di Fulvio, 2 - Treviso
Responsabile HACCP	Carmen Cibir



Il bar è aperto tutti i giorni dalle 09:00 alle 15:00.

Il personale addetto è qualificato per la preparazione e somministrazione in quanto ha frequentato il corso sui concetti di base di igiene e sicurezza degli alimenti.

Descrizione della struttura

La struttura operativa è ricavata all'interno della struttura Residenze Anziani Città di Treviso in prossimità dell'area di accoglienza, denominata Piazza.

Il Bar si compone di:

- un **banco di preparazione e somministrazione**: l'area presenta una vetrina refrigerata e una non refrigerata per l'esposizione delle preparazioni della giornata, a lato e sul retro del banco sono presenti due piccoli lavabi e l'attrezzatura per la preparazione di caffè e bevande calde similari, un fornello per la cottura dei dolci e uno per riscaldare panini e toast; al di sotto del piano sono presenti un frigorifero per la conservazione delle preparazioni giornaliere e una lavabicchieri, oltre ai contenitori per i rifiuti.
- un'area per la **consumazione** attrezzata con tavoli e sedie
- una **dispensa** con attrezzature per la conservazione di materie prime di scorta, quali un congelatore e un frigorifero e la scaffalatura per la conservazione di materie prime non deperibili e materiale d'uso (carta, etc).
- **servizi igienici** dedicati al personale.

L'aerazione dei diversi locali è naturale.

Caratterizzazione del processo

L'attività si esplica nella produzione e somministrazione di pietanze, essenzialmente brioche, panini, toast e tramezzini, nonché nella vendita di prodotti alimentari non deperibili confezionati.

Le materie prime principali utilizzate per la preparazione dei vari piatti sono riportati in tabella:

Materie prime	Caratteristiche	Note
Pane	fresco	proveniente da panificio locale approvvigionamento giornaliero
Affettati	cotti o stagionati	confezionati sottovuoto provenienti dalla cucina centralizzata
Verdura	fresca	approvvigionamento giornaliero provenienti dalla cucina centralizzata
Formaggi e latticini	freschi e stagionati	confezionati sottovuoto provenienti dalla cucina centralizzata
Frutta	fresca	approvvigionamento giornaliero
Condimenti (olio, burro, salse)	prodotti industriali pronti	approvvigionamento secondo necessità
Aromi e spezie	prodotti industriali pronti	approvvigionamento secondo necessità

Le informazioni sui prodotti possono essere acquisite attraverso le etichette, le certificazioni di prodotto o le normali schede tecniche rilasciate dai fornitori.

Descrizione dei prodotti

Il prodotto finito è rappresentato da preparazioni pronte (bevande, dolci, snack) destinate al consumo in loco da parte dei frequentatori del Bar ossia ospiti, familiari e operatori della struttura Residenze Anziani Città di Treviso.

I piatti si distinguono nelle seguenti categorie:



- ✓ **Cotti:** piatti che hanno subito un trattamento termico
- ✓ **Crudi:** piatti che non hanno subito un trattamento termico.

Tali suddivisioni sono necessarie in quanto i rischi di contaminazione batterica e, quindi, l'insorgenza di eventuali patologie cambiano in relazione alle diverse categorie.

Gestione allergeni

In caso di:

-  allergie
-  intolleranze
-  esclusioni di cibi per altre motivazioni

spetta ai frequentatori prestare attenzione ed informarsi presso il personale in servizio dell'eventuale inclusione di specifici alimenti/ additivi: è stata esposta comunicazione in merito.

È stato predisposto Libro degli ingredienti delle diverse preparazioni (**Allegato n° 1**) e la scheda dei piatti con evidenziati i relativi allergeni (**SR/MA-B/05**), messi a disposizione su richiesta.

Descrizione dei processi di lavorazione

Le MP vengono approvvigionate molto frequentemente. Quelle che necessitano di una lavorazione precedente (taglio o lavaggio) arrivano giornalmente già preparate ed eventualmente sottovuoto dalla Cucina Centralizzata (es. affettati e formaggio), in funzione della richiesta effettuata dall'operatore del Bar.

Le preparazioni realizzate sono molto semplici:

- **bevande calde:** utilizzando le attrezzature specifiche vengono preparate al momento e somministrate direttamente
- **bevande fredde:** preparate al momento e somministrate direttamente
- **panini, toast e tramezzini** comportano l'assemblaggio di pane e altri ingredienti; i tramezzini, una volta preparati, vengono conservati nella vetrina refrigerata adeguatamente protetti; panini e toast prima della somministrazione generalmente vengono riscaldati in uno specifico fornello
- **brioche e dolci:** alcuni prodotti arrivano surgelati e vengono cotti nel fornello apposito prima dell'esposizione sul banco.

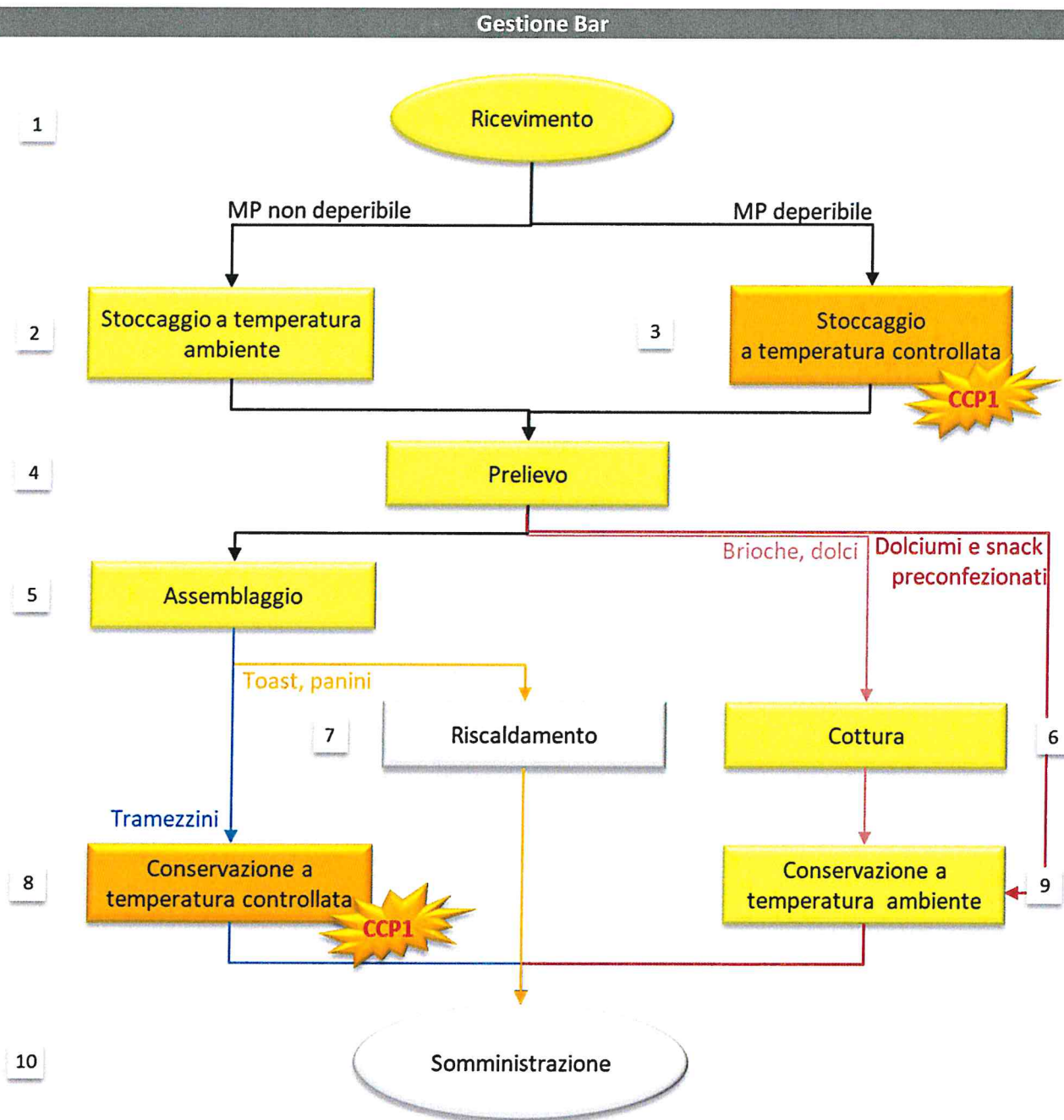
Ai frequentatori vengono messi a disposizione anche dolciumi e snack preconfezionati esposti sul banco.

Per la somministrazione possono essere utilizzati sia stoviglie monouso che stoviglie riutilizzabili: nel secondo caso queste vengono lavate direttamente presso il banco bar mediante la lavabicchieri.

I prodotti non consumati nella giornata vengono inviati alla Cucina Centralizzata per l'eliminazione.

4. Diagrammi di flusso

La descrizione del processo che, a partire dall'acquisto della MP, porta alla preparazione e somministrazione dei piatti prodotti è stata effettuata mediante il seguente diagramma di flusso.



Legenda:

fase non critica

fase controllata mediante azioni preventive e/o
attuazione di buone pratiche di lavorazione

CCP

5. Identificazione dei pericoli

Come attività preliminare si è proceduto all'individuazione di tutti i potenziali pericoli, rilevabili durante le lavorazioni, che possono in qualche modo inficiare il processo e la qualità igienico-sanitaria dei prodotti. I pericoli da considerare sono solo quelli la cui riduzione e/o eliminazione è essenziale per ottenere alimenti salubri.

I principali fattori di pericolo igienico associati alla produzione alimentare sono così riassunti:

agenti biologici	- batteri - muffe - lieviti - roditori e insetti	<i>materie prime, impianti, attrezzature, ambiente esterno, insetti e altri animali infestanti, personale</i>	Si definisce pericolo biologico un'inaccettabile presenza di infestanti e/o un'inaccettabile contaminazione, crescita o sopravvivenza di microrganismi alteranti e/o patogeni. Per minimizzare i rischi occorre, pertanto, prevedere adeguati trattamenti basati sull'impiego di agenti fisici, fisico-chimici e/o chimici, singolarmente o in combinazione
agenti chimici	- detergenti e disinfettanti - contaminanti ambientali (es. oli di lubrificazione) - tossine naturali - sostanze allergeniche	<i>materie prime, impianti, strutture, personale, imballi</i>	Si definisce contaminante una sostanza non aggiunta intenzionalmente, ma, comunque, presente come residuo di trasformazione, preparazione, trattamento, sanificazione, confezionamento, imballaggio, trasporto o stoccaggio, o in seguito a contaminazione ambientale. Una contaminazione chimica degli alimenti potrebbe, quindi, dipendere dalle MP o avvenire in ogni stadio del processo.
agenti fisici	frammenti di metallo, insetti, plastica, peli, vetro	<i>materie prime, impianti, strutture, ambiente, imballi, personale</i>	I pericoli fisici più importanti riguardano la presenza di corpi estranei derivati dall'ambiente. I pericoli fisici possono essere minimizzati con misure preventive efficaci.

6. Quantificazione del rischio e Individuazione CCP

Per l'analisi dei pericoli si considerano i seguenti elementi:

GRAVITÀ

entità ed ampiezza del pericolo ovvero gravità delle affezioni patologiche per i consumatori e per gli operatori, nonché degli inevitabili danni economici e di immagine per l'attività

A ciascuno dei pericoli è stata attribuita la **gravità** (punteggio da 1 a 3) riferendosi ai dati riportati in letteratura e all'entità del danno ipotizzabile:



Indice numerico associato	Livelli di gravità	Attributi caratterizzanti la gravità
1	Bassa	Degno di nota ma non dannoso per la salute delle persone
2	Moderata	Alcune persone lamentano malessere e ricorrono a visita medica
3	Elevata	Grave malattia o ospedalizzazione Grande quantità di persone ammalate

FREQUENZA

ovvero quante volte il pericolo si può verificare nell'unità di tempo stabilita; evidentemente questa valutazione deve prendere in considerazione la storia dell'azienda. La probabilità di evenienza del pericolo è stata studiata assegnandola alle diverse fasi del processo produttivo, in quanto direttamente correlata (oltre che alla tipologia di prodotto) alle modalità di conduzione del processo:

Indice numerico associato	Livelli di frequenza	Attributi caratterizzanti la frequenza	
		Dati aziendali	Dati esterni
1	improbabile	La situazione pericolosa si è verificata al massimo una volta in tutta la storia aziendale	Sono reperibili scarsi dati in letteratura
2	possibile	Si è verificato almeno un caso nell'ultimo anno	E' presente uno studio e/o caso recente
3	comune	La situazione si è manifestata più di una volta all'anno	Sono presenti numerosi commenti e dati in merito a livello nazionale o internazionale

Per ciascun pericolo, la scelta dell'indice numerico viene fatta scegliendo l'attributo caratterizzante più grave. Per esempio: se il pericolo "x" è "Degno di nota, ma non dannoso alla salute delle persone" ma "Grande quantità di persone ammalate" si sceglierà indice di pericolosità 3.

INDICE DI PERICOLOSITÀ:

$$IP = F \times G$$

è perciò un valore che può andare da 1 a 9 con il quale si valuta la Criticità totale di un pericolo ("pericolosità di un pericolo"), utile per dare una priorità alle misure di controllo individuate per il pericolo considerato.

Individuazione dei pericoli legati al consumo del PF

Sono di seguito elencati i potenziali pericoli di tipo chimico, fisico e microbiologico associati al consumo del prodotto finito basandosi sullo storico aziendale, ma soprattutto sui dati riportati in letteratura, evidenziando anche i limiti di accettabilità degli stessi nelle produzioni aziendali.

Per la loro determinazione sono stati presi a riferimento:

- Allegato n° 5 al Food Code dell'FDA, eliminando quei pericoli ritenuti non significativi in funzione dei prodotti finiti e delle MP impiegate
- "Igiene e Tecnologia alimentare" - Tiecco



Categoria	Pericolo	Gravità	Livelli di accettabilità su PF	
			Produzioni sottoposte a cottura	Produzioni non sottoposte a cottura
Microbiologici	Salmonella	2	Assenza in 25g	Assenza in 25g
	Stafilococco e sue enterotossine	2	10 UFC/g	100 UFC/g
	Escherichia coli	2	10 UFC/g	100 UFC/g
	Listeria monocytogenes	2	Assenza in 25g (limite di legge)	11 UFC/g in 2 uc/5 110 UFC/g in 3 uc/5 (limite di legge)
	Clostridium Botulinum	3	< 1 UFC/g (valore, definito in letteratura, di riferimento)	< 10 UFC/g (valore, definito in letteratura, di riferimento)
	Clostridium perfringens	2	<50 UFC/g	<100 UFC/g (valore, definito in letteratura, di riferimento)
	Bacillus cereus	2	<50 UFC/g	<100 UFC/g (valore, definito in letteratura, di riferimento)
	Yersinia enterocolitica	2	<10 UFC/g	<100 UFC/g (valore, definito in letteratura, di riferimento)
	Muffe e lieviti	1	<500 UFC/g	<50.000 UFC/g
Chimici	Micotossine	2	Regolamento CE n° 466/2001 e successive modifiche	Regolamento CE n° 466/2001 e successive modifiche
	Residui di antiparassitari	2	D.M. 27/08/02004 e successive modifiche	D.M. 27/08/02004 e successive modifiche
	Residui di detergenti e disinfettanti	1	NON DEFINITI Non esistono dati di letteratura per determinare il livello di accettabilità	NON DEFINITI Non esistono dati di letteratura per determinare il livello di accettabilità
	Metalli pesanti	2	Regolamento CE n° 466 2001 e successive modifiche	Regolamento CE n° 466 2001 e successive modifiche
	Alterazioni sensoriali (es. irrancidimento dei grassi)	2	Assenza	Assenza
	Cross contamination allergeni	3	Assenza	Assenza
Fisici	Legno plastica carta	2	<7mm	<7mm
	Metallo/pietra	3	<7mm	<7mm
	Vetro plexiglass	3	<7mm	<7mm
	Frammenti di insetti o altri residui di animali	1	Assenza	Assenza

Laddove la G è pari a 1, il pericolo non viene nemmeno assegnato alle fasi del processo ove può manifestarsi e sono sufficienti le misure preventive generali e le indicazioni date dalle GMP (Good Manufacturing Practice) settoriali.



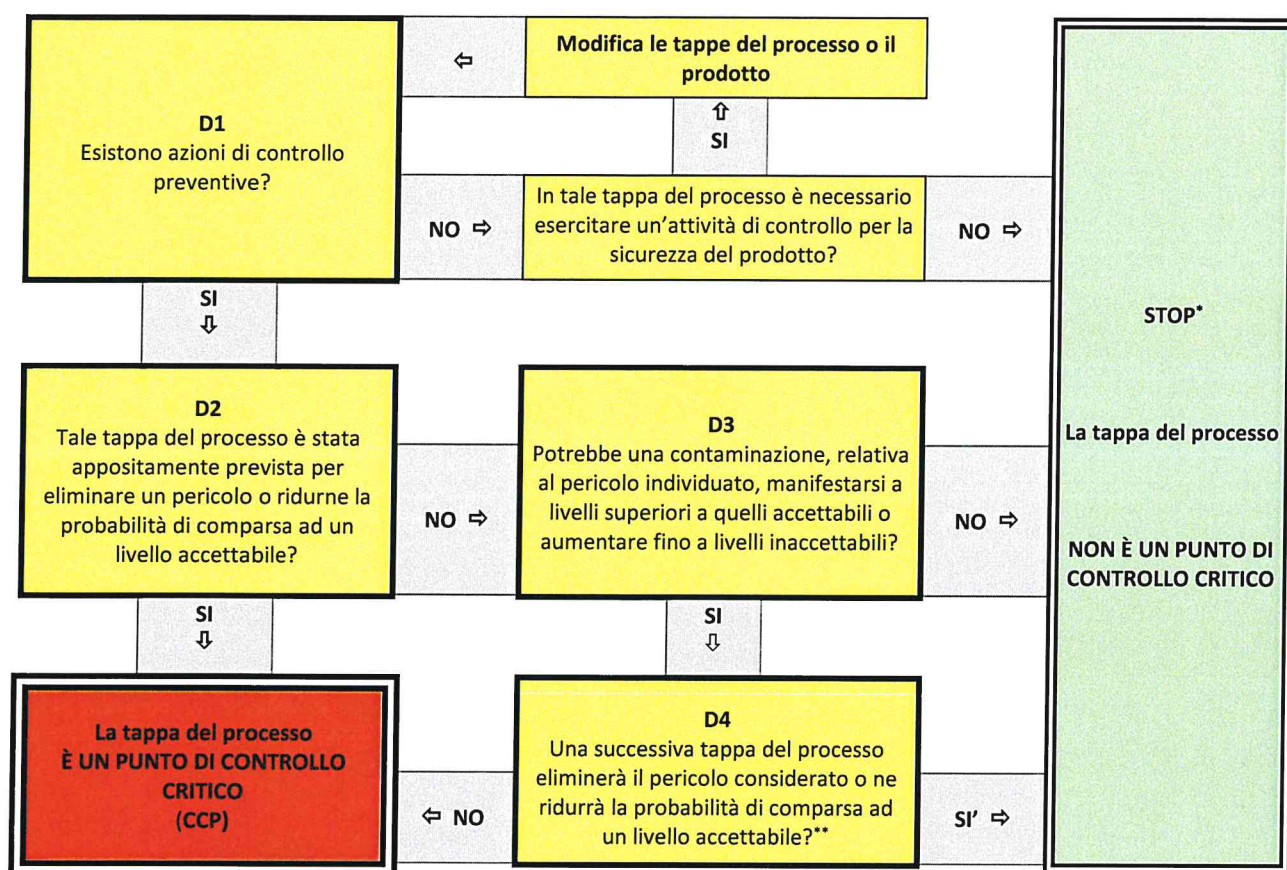
7. INDIVIDUAZIONE CCP

Per l'individuazione dei CCP è stato utilizzato l'albero delle decisioni.

Tale strumento individua un percorso logico per l'individuazione dei punti di controllo critici CCP che vengono considerati dei "punti forti" del processo, quei punti cioè il cui monitoraggio è essenziale per ridurre / eliminare / prevenire un pericolo (che potrebbe derivare da fasi a monte del CCP). Si è data particolare rilevanza alla possibilità di poter gestire il CCP individuato in modo tale da poter intervenire in tempo reale, al superamento dei limiti critici.

Per ogni CCP sono state pianificate le modalità di gestione (limiti critici, monitoraggio, verifica, azioni correttive).

ALBERO DELLE DECISIONI



Per le fasi di produzione non identificate come CCP si fa comunque ricorso al rispetto delle GMP (Buone pratiche di produzione), definite come le attività preventive necessarie a produrre un alimento in condizioni igienicamente accettabili e che rappresentano un prerequisito per l'applicazione di un sistema HACCP efficace.

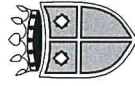
Le GMP, rappresentate dai requisiti igienici della produzione, dal rispetto delle temperature e dei tempi di preparazione e conservazione, nonché dall'uso corretto di attrezzature appropriate e dal rispetto delle normative, costituiscono un approccio razionale al problema e hanno valenza su tutte le preparazioni prese nel loro complesso.

* Passa al successivo pericolo rilevato nel processo.



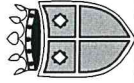
Di seguito si riporta la tabella di **Analisi dei pericoli ed individuazione dei punti critici di controllo** predisposta sulla base del precedente diagramma di flusso e che riporta:

- **Fase** o tappa del processo interno
- **Pericoli:** sono state indicate le tipologie di pericoli provenienti dai prodotti ed è stato valutato se vi siano dei pericoli specifici associati alla tappa non introdotti nel processo tramite i prodotti stessi.
N.B.: Per facilitare l'analisi dei pericoli lungo il processo, questa è stata condotta considerando le categorie di pericoli complessivamente (microbiologico, chimico e fisico) e per motivi di sicurezza è stata attribuita la gravità maggiore all'interno della categoria.
- **Cause:** sono state individuate le cause di ogni pericolo considerato.
- **Misure preventive:** sono state descritte le misure preventive messe in atto per prevenire, ridurre o eliminare il pericolo considerato.
- **Indice di pericolosità:** si sono valutate, quindi, per ogni pericolo gravità, frequenza e rilevabilità, tenendo presente che mentre la gravità associata al pericolo rimane invariata lungo le varie fasi del processo, la frequenza e la rilevabilità possono variare. La quantificazione dei pericoli ha consentito il calcolo dell'indice di pericolosità IP.
- **Albero delle decisioni:** è stato applicato l'**albero delle decisioni** (vedi pagina successiva) per definire se la fase in esame era da considerarsi un CCP.
- **CCP:** sono, quindi, stati stabiliti i CCP, identificandoli con un numero per consentire le successive analisi.

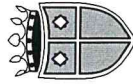


Analisi dei pericoli ed individuazione dei punti critici di controllo - Gestione Bar

N°	Tappa	Pericoli	Cause	Misure di controllo dove P = preventiva, V = verifica e C = Controllo	Quotazione			IP	Domande ALBERO DELLE DECISIONI				CCP		
					G	F	R		GxFxR	D1	D1 bis	D2		D3	D4
1	Ricevimento	Cariche microbiche elevate	Errata gestione da parte del fornitore e/o del trasportatore	Scelta dei fornitori (P) Verifica dell'ideoneità del mezzo di trasporto (C): • mezzo integro, in ordine, senza odori anomali • in caso di trasporto refrigerato, verificare che il sistema di refrigerazione sia attivo. Valutazione dell'ideoneità dei prodotti (C): • adeguate caratteristiche organolettiche del prodotto, ossia prodotto fresco e senza odori anomali • integrità e pulizia imballi, ossia confezioni integre, senza tracce di sporco, polvere o contaminazione esteriore, senza segnali di manomissione o apertura • data di scadenza adeguata. <i>I primi controlli vengono eseguiti dagli operatori della Cucina Centralizzata, che scaricano la merce per poi metterla a disposizione del bar.</i>	3	1	3	9	SI			NO	NO		---



N°	Tappa	Pericoli	Cause	Misure di controllo dove P = preventiva, V = verifica e C = Controllo	Quotazione			IP	Domande ALBERO DELLE DECISIONI					CCP
					G	F	R		D1	D1 bis	D2	D3	D4	
2	Stoccaggio a temperatura ambiente	Contaminazione microbica	Presenza infestazioni (roditori/insetti) Scarsa pulizia	Monitoraggio interno roditori ed insetti (P) Corretta pulizia della dispensa (P)	3	1	1	3	--		--	--		---
3	Stoccaggio a temperatura controllata	Aumento carica microbica	Temperature stoccaggio elevate	Definizione idonee temperature di stoccaggio (P): • impostazione frigo e vetrina refrigerata $\leq +4^{\circ}\text{C}$ • impostazione del congelatore a $\leq -18^{\circ}\text{C}$ • impostazione del frigo dei gelati a $\leq -12^{\circ}\text{C}$ Controllo delle temperature di congelatore, frigo, vetrina e frigo dei gelati (C)	3	1	3	9	SI		NO	SI	NO	1
4	Prelievo	Contaminazione crociata	Non corretta separazione tra gli alimenti	Mantenere gli alimenti sempre coperti e separati tra di loro (P)	3	1	1	3	--		--	--		---
5	Assemblaggio	Carica microbica elevata	Non rispetto delle date di scadenza	Controllo data di scadenza e caratteristiche organolettiche (colore, odore ed eventualmente sapore) dei prodotti al momento del prelievo (C)	3	1	2	6	--		--	--		---
		Contaminazione crociata	Scarsa pulizia di superfici ed attrezzature	Provvedere alla pulizia di attrezzature e superfici prima dell'utilizzo per produzioni diverse (P)	3	1	2	6	SI		NO	NO		---



N°	Tappa	Pericoli	Cause	Misure di controllo dove P = preventiva, V = verifica e C = Controllo	Quotazione			IP	Domande ALBERO DELLE DECISIONI					CCP
					G	F	R	GxRxR	D1	D1 bis	D2	D3	D4	
6	Cottura - brioche e dolci -	Mancato abbattimento carica microbica	Non raggiungimento delle adeguate temperature	Formazione e sensibilizzazione del personale (P) Controllo della corretta cottura delle preparazioni*	3	1	3	9	SI		NO	NO		---
7	Riscaldamento - panni e toast -	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---
8	Conservazione a temperatura controllata	Aumento carica microbica	Temperature di conservazione elevate per tempi lunghi	Definizione idonee temperature di conservazione (P): • impostazione vetrina a $\leq 4^{\circ}$ Controllo delle temperature di vetrina di esposizione (C) Eliminazione dei prodotti non consumati nella giornata (P)	3	1	3	9	SI		NO	SI	NO	1
9	Conservazione a temperatura controllata	Contaminazione crociata	Non corretta separazione tra gli alimenti	Mantenere gli alimenti sempre coperti e separati tra di loro (P)	3	1	1	3	---		---	---		---
10	Somministrazione	Aumento carica microbica	Conservazione per tempi lunghi	Eliminazione dei prodotti non consumati nella giornata (P)	3	1	1	3	---		---	---		---
10	Somministrazione	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---

* Nelle preparazioni non sono contemplate produzioni con elevata manipolazione, quali arrosti e arrotolati, pertanto si considera che il raggiungimento del corretto livello di cottura sia sufficiente a garantire la sanificazione delle pietanze.



8. GESTIONE DEI CCP

Un punto critico è rappresentato da un'operazione/attività/fase in cui può essere esercitato un controllo o nella quale si intervenga con attività preventive efficaci al fine di ottenere una riduzione accettabile e quantificabile della probabilità che un pericolo possa verificarsi (ovvero minimizzare l'incidenza del rischio), in modo tale da ottenere un prodotto idoneo dal punto di vista igienico-sanitario. Un CCP è il risultato logico che si ottiene dall'analisi dei rischi e dalla definizione dei fattori di sicurezza.

Per la gestione dei punti critici di controllo, si rimanda alle relative schede definite per ogni CCP individuato; esse si articolano nel seguente modo:

- Pericoli: sono stati indicati i pericoli che quella fase controlla.
- Cause: sono state individuate le cause che possono portare all'insorgenza dei pericoli in esame.
- Misure di controllo: è stata definita la sequenza programmata di rilevazioni atte a verificare se un CCP è sotto controllo o meno (si è data particolare rilevanza alla possibilità di poter gestire il CCP individuato in modo tale da poter intervenire in tempo reale, al superamento dei limiti critici).
- Limiti critici
- Frequenza controllo
- Responsabilità
- Registrazioni
- Azioni da intraprendere a superamento del limite critico
- Azioni correttive necessarie a ripristinare le condizioni standard e/o evitare la ricomparsa della NC



È stata redatta la seguente istruzione:

- IO/MA-B/03 *Gestione CCP – Stoccaggio a temperatura controllata*

Definizione dei limiti critici

Si definisce limite critico quel valore che distingue l'area di accettabilità da quella di inaccettabilità; è espresso sotto forma di $\text{media} \pm \sigma$ o come limite massimo/minimo. Sono parametri da utilizzare come indicatori e l'intervallo di variazione oltre il quale il CCP è da considerare fuori controllo.

9. PROGRAMMI DI PREREQUISITO

Di seguito si riportano **Programmi di prerequisito**, ossia condizioni e attività di base necessarie all'interno dell'organizzazione per mantenere la sicurezza alimentare.

A completamento di tali attività, si applicano le azioni di verifica descritte successivamente.

Gestione degli approvvigionamenti

Gli acquisti dei prodotti, materie prime e detergenti, utili per le attività di Bar di Residenze Anziani Città di Treviso vengono effettuati presso fornitori specializzati e qualificati.

Per la corretta gestione degli acquisti si valutano i seguenti aspetti:



- **Qualità:** le merci devono essere salubri e atte all'alimentazione. A tal fine si richiede la scheda tecnica di tutti i prodotti acquistati; quando viene ordinato un certo articolo non ne deve essere fornito al suo posto un altro diverso, sia per qualità che per tipologia, denominazione o produttore. Ogni cambiamento deve essere prima approvato dal Servizio Ristorazione, previa verifica qualitativa e ricevimento della relativa scheda tecnica.
- **Trasporto:** il mezzo di trasporto, camion o furgone, è oggetto di valutazione circa la sua idoneità specifica e igienica all'effettuazione del servizio. Carichi effettuati su superfici, cassoni o celle che non dovessero essere adeguatamente puliti, vengono respinti. Per quanto riguarda gli alimenti refrigerati o congelati, viene controllata la temperatura del vano di carico.
- **Aspetto esteriore dei beni:** la merce si deve presentare in imballi adeguati al tipo di derrata, esteriormente perfetti; non sono ammesse confezioni non integre, cartoni rotti o non sigillati, lattine schiacciate, ammaccate, deformate o arrugginite, confezioni imbrattate o bagnate.
- **Etichettatura:** ogni prodotto dovrà essere munito di tutte le etichette con le indicazioni previste dalla vigente legislazione, a seconda della tipologia di prodotto.
- **Scadenza:** le merci in oggetto dovranno avere la scadenza più lunga possibile, rapportata alla tipologia di prodotto.
- **Quantità:** le quantità dovranno essere quelle indicate nell'ordine, salvo le tolleranze d'uso.
- **Controlli:** il personale preposto al ricevimento della merce effettua tutti i controlli opportuni sugli aspetti sopra descritti.

Approvvigionamento acqua

L'approvvigionamento dell'acqua viene fatto esclusivamente con acqua potabile, attraverso l'allacciamento all'acquedotto comunale.

Annualmente si esegue un'analisi per la conferma della potabilità dell'acqua: il punto di prelievo è a livello della Cucina Centralizzata, dato che la stessa presenta una maggiore criticità dovuta alle preparazioni più sensibili e quantitativamente più rilevanti ivi realizzate. I report delle analisi sono conservati presso gli uffici della Cucina Centralizzata.

Gestione dello stoccaggio

A livello della IO/MA-B/02 – *Gestione dello stoccaggio* vengono definite le modalità per la corretta conservazione dei diversi prodotti (MP, PF, materiali accessori e prodotti chimici) in funzione delle loro caratteristiche al fine di evitare la contaminazione crociata e altre alterazioni.

Monitoraggio infestanti

Per la gestione degli infestanti si procede attraverso l'applicazione di misure di **monitoraggio**, quali il controllo visivo giornaliero dei locali da parte del personale per l'individuazione di segni di infestazione (es. tracce di rosicchiature o evidenza di presenza insetti).

Qualora si evidenzia la presenza di una infestazione contenuta, il personale effettua la disinfestazione riportando nella SR/MA-B/01 - *Gestione delle non conformità* il tipo di prodotto utilizzato e il luogo in cui è stato distribuito: ciò solo nel caso il trattamento possa essere eseguito senza contaminare i prodotti alimentari in stoccaggio. In caso di infestazione elevata, invece, viene predisposto l'intervento straordinario da parte di una ditta specializzata.

Gestione del personale

I.S.R.A.A. per prevenire i rischi igienico-sanitari derivanti dal personale operante nel Bar di Residenze Anziani Città di Treviso ha definito regole e comportamenti per lo stesso riportati in:



- IO/MA-B/01 - *Regolamento igienico-sanitario*, che riassume le buone pratiche igieniche che gli operatori devono seguire,
- IO/MA-B/02 - *Gestione dello stoccaggio*, dove sono riportate le principali regole da osservare nella gestione dello stoccaggio dei vari prodotti.

Tali documenti sono disponibili presso il Bar e se ne prevede la rilettura a tutto il personale almeno una volta l'anno.

Il personale che presta servizio presso la cucina viene adeguatamente formato secondo le indicazioni riportate nella Legge regionale n.2 del 19 marzo 2013.

Gestione delle pulizie

Le pulizie vengono eseguite:

- ✓ al termine delle attività, al fine di rendere idonee le strutture ed attrezzature
- ✓ ogni qualvolta se ne ravvisi la necessità.

Le attività sono demandate a:

- personale del Bar per il banco bar, le attrezzature e le stoviglie: per quest'ultime si utilizza la lavabicchieri
- ditta specializzata per dispensa, bagni e pavimenti dell'area per la consumazione secondo il Piano delle pulizie concordato con I.S.R.A.A., che dettaglia le modalità e frequenze di pulizia di locali ed attrezzature e che comprende tutta la struttura Residenze Anziani Città di Treviso.

Al momento dell'inizio delle attività, tutti gli operatori sono tenuti a svolgere un controllo preoperativo, al fine di valutare l'idoneità della pulizia sia dell'ambiente sia delle attrezzature e a provvedere al loro ripristino in caso di inadeguatezza.

Qualora l'evento non conforme sia particolarmente grave, il Resp. HACCP Bar provvede a registrarlo nella SR/MA-B/01 - *Gestione delle non conformità*.

Gestione dei rifiuti e residui della lavorazione

Quotidianamente, al termine delle lavorazioni, gli operatori della ditta esterna provvedono a svuotare i contenitori presenti all'interno del Bar e a posizionarli nella specifica area ecologica, suddivisi in funzione della tipologia.

La raccolta dei rifiuti è effettuata giornalmente dai servizi comunali per tutti i rifiuti urbani standard.

10. AZIONI CORRETTIVE E PREVENTIVE

I.S.R.A.A. all'interno del Bar di Residenze Anziani Città di Treviso ha reso operante un Sistema di ricerca delle cause delle NC verificatesi o potenziali ed attiva tutte le azioni necessarie, correttive o preventive atte a prevenirle.

Le misure preventive di carattere igienico-sanitario adottate per gestire pericoli e CCP si possono far rientrare nelle seguenti tipologie:

- I. Formazione del personale, in merito all'esecuzione in modo corretto dei propri compiti e sulle nozioni di base dell'igiene.
- II. Interventi strutturali che possono riassumersi in interventi a scopo manutentivo.

Ogni qualvolta si verifichi una Non Conformità su un prodotto o nel processo di preparazione o, ancora, a seguito di:



- * reclami dei frequentatori
- * riesami del Sistema HACCP
- * suggerimenti di miglioramento
- * adeguamento legislativo

il Resp. HACCP Bar lascia traccia della gestione della stessa, registrando l'evento e la sua gestione a livello della SR/MA-B/01 – *Gestione delle NC*.

Inoltre, il Resp. HACCP Bar può eseguire la ricerca delle cause della situazione Non Conforme e definire l'Azione Correttiva più opportuna, registrandola nella seconda parte della scheda.

Se l'Azione Correttiva prevede variazioni al MA-B o agli altri documenti connessi, esse saranno redatte dal Resp. del Sistema HACCP di I.S.R.A.A.

Nella SR/MA-B/01 – *Gestione delle NC*, possono essere registrate anche le attività svolte non in presenza di situazioni problematiche, ma applicate a scopo preventivo, al fine di mettere in atto delle modifiche al Sistema atte a prevenire il verificarsi di una NC.

Annualmente il Resp. HACCP Bar analizza le NC emerse durante l'anno e le azioni correttive/ preventive.

Gestione emergenze igienico-sanitarie

Un'emergenza igienicosanitaria si verifica quando un prodotto alimentare può causare danni alla salute dei consumatori. Tale rilievo può essere diretto, ossia individuato dalla realtà stessa, o indiretto, nel caso in cui venga comunicato da parte di fornitori/ frequentatori/ autorità competenti.

Qualora I.S.R.A.A. venisse a conoscenza che un'emergenza igienico-sanitaria interessa uno o più prodotti presenti o realizzati presso il Bar, la realtà si impegna a:

1. bloccare il prodotto eventualmente ancora presente presso i locali del Bar
2. informare tempestivamente le autorità di competenza:

ULSS n° 9 – Servizio Igiene degli Alimenti
31100 Treviso Via Castellana 2 (Tel. 0422-323753-Fax 0422-323729)

riportando esattamente il prodotto e il tipo di non conformità rilevata/ conosciuta.

Si precisa che l'organizzazione gestisce piatti pronti il cui consumo è previsto nella giornata di somministrazione, pertanto l'attività di ritiro è circoscritta alle produzioni/ lavorazioni del giorno stesso: il reperimento delle informazioni di interesse è, quindi, molto agevolato, trattandosi dei prodotti utilizzati in giornata e, quindi, ancora tracciabili.

11. VERIFICA E RIESAME DEL SISTEMA HACCP

Le attività di verifica messe in atto da I.S.R.A.A. presso il Bar di Residenze Anziani Città di Treviso servono principalmente come strumento per valutare l'efficacia nel tempo del Sistema HACCP e se necessita di correzioni e di riqualificazione.

A differenza del monitoraggio, non sono intese a determinare correzioni in tempo reale del "processo", ma a permettere correzioni più sostanziali.

La verifica dell'applicazione del Sistema HACCP è uno strumento fondamentale che serve per evidenziare in modo oggettivo il grado di applicabilità degli strumenti messi in atto nel piano stesso.

Essa viene effettuata dal Resp. del Sistema HACCP I.S.R.A.A., o da personale qualificato, almeno una volta l'anno, riportando l'esito della valutazione nella SR/MA-B/03 - *Verifica del Sistema HACCP*.



Riesame del Sistema HACCP

Con frequenza annuale, il Gruppo HACCP esegue il Riesame del Sistema HACCP, elaborando le informazioni registrate derivanti dalle verifiche previste dal Sistema stesso, al fine di individuare le aree e/o i controlli che hanno dato con maggior frequenza esito negativo o NC. Il riesame va intrapreso comunque sempre a fronte dell'identificazione di nuovi rischi.

L'attività di riesame prevede la conferma dell'attualità, adeguatezza e/o efficacia di:

- ✓ Sistema HACCP e relativo MA-B
- ✓ azioni correttive intraprese a seguito di non conformità emerse
- ✓ procedure di monitoraggio infestanti.

L'esito dell'attività di riesame viene verbalizzato nella **SR/MA-B/02 – Riesame del Sistema HACCP**.

Si procederà così, se reputato necessario, alla modifica, integrazione e riqualificazione dei documenti applicati al Sistema HACCP.

12. REVISIONE DEL SISTEMA HACCP

Ogni modifica effettuata al MA-B o ai documenti connessi implica l'aggiornamento dello stato di revisione degli stessi, che è riportato nel piè di pagina che contiene la codifica, nella forma "Rev. ##", l'aggiornamento della tabella presente dopo il sommario e, nel caso del Manuale anche della copertina.

Il responsabile della revisione è il Resp. del Sistema HACCP di I.S.R.A.A. che ha il compito di garantire l'attualità e la conformità della documentazione all'evoluzione del Sistema.

Alcune cause che possono portare alla revisione del Sistema HACCP sono le seguenti:

- | | |
|--|----------------------------------|
| ■ Modifica delle procedure di conservazione, lavorazione | ■ Modifica del flusso produttivo |
| ■ Innovazioni tecnologiche | ■ Adeguamenti legislativi. |



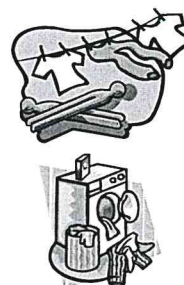
REGOLAMENTO IGIENICO-SANITARIO

che deve essere seguito da parte di **tutto il personale** che opera all'interno del **Bar Residenze Anziani Città di Treviso di I.S.R.A.A.** al fine di limitare il rischio igienico sanitario legato alle manipolazioni dei prodotti da parte dell'uomo

IGIENE PERSONALE norme generali di comportamento

ABBIGLIAMENTO

- Mantenere puliti ed in ordine gli effetti personali
- Utilizzare la divisa in dotazione e valutare che sia sempre pulita
- Utilizzare questo abbigliamento solo sul posto di lavoro e riporlo nell'apposito armadietto
- Utilizzare in modo corretto il proprio armadietto a doppio scomparto, riservandone uno per gli indumenti di lavoro e l'altro per gli indumenti personali ed evitando di lasciare fuori dall'armadietto parte dell'abbigliamento (ad esempio le scarpe o le giacche)
- Utilizzare il copricapo per coprire i capelli.



Curare l'IGIENE PERSONALE

- tenere i capelli in ordine e puliti
- tenere pulite mani e unghie
- le unghie non devono essere lunghe, né avere lo smalto (non sono ammesse le unghie finte)



LAVARE E DISINFETTARE accuratamente LE MANI:



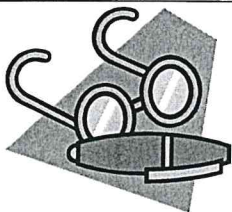
- prima di lavorare
- prima e dopo l'uso della toilette
- dopo aver maneggiato qualsiasi materiale non alimentare
- ogni volta che si tocca un prodotto crudo
- quando si inizia un nuovo lavoro o si passa ad un nuovo alimento
- dopo aver usato il fazzoletto
- dopo aver toccato naso, occhi, bocca, orecchie, capelli ...
- dopo aver starnutito o tossito



Le mani non devono essere asciugate con l'uso di strofinacci ma con le apposite **salviette a perdere**



Protegete sempre con adeguate medicazioni e protezioni eventuali piccole ferite o altre lesioni sulle mani o sugli avambracci



Penne, matite o altri piccoli strumenti devono essere protetti o agganciati agli abiti di lavoro per evitare che cadano nei prodotti in lavorazione
Fissare gli occhiali in maniera sicura al collo o al capo (qualora utilizzati in maniera discontinua)



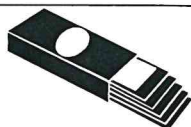
Ridurre l'utilizzo di accessori personali, come anelli, bracciali, collane, orecchini, piercing visibili.
Potrebbero cadere e contaminare le preparazioni.

Non starnutire, tossire o soffiare sugli alimenti da servire



Utilizzare utensili diversi per i diversi tipi di cibo (salumi, formaggi, verdure o cibi crudi e cotti) o provvedere al loro lavaggio prima di utilizzarli per prodotti diversi

È vietato fumare e mangiare all'interno del bar e nei bagni



Non masticare gomma americana

Non effettuare il servizio in caso di malattie trasmissibili agli alimenti



Tutti i rifiuti solidi vanno differenziati in funzione della tipologia e i portarifiuti vanno svuotati e puliti ogni giorno





Oggetto e Scopo

Tale istruzione descrive le modalità con le quali vengono stoccati i prodotti di tipo alimentare (materie prime, semilavorati e piatti pronti) e ogni altra merce inerente al servizio bar, al fine di garantire la corretta esecuzione delle operazioni di conservazione in materia di igiene degli alimenti.

Attività

Regole generali

1. Dispensa, congelatore e frigoriferi devono sempre essere tenuti in perfetto stato igienico
2. La disposizione dei prodotti deve essere fatta in modo da utilizzare sempre le derrate più vecchie (regola FIFO – first in first out)
3. Le derrate non devono essere mai appoggiate a terra
4. I prodotti, anche in frigo, devono essere posizionati in piccoli lotti per una corretta circolazione d'aria
5. Il carico del congelatore e dei frigoriferi deve essere compatibile con le potenzialità del circuito refrigerante
6. Tutte le confezioni devono essere chiuse e integre
7. Rispettare la temperatura di conservazione del prodotto (conservando varie categorie di prodotti, la temperatura di conservazione deve essere quella più bassa tra le temperature indicate per i prodotti presenti)
8. Gli **alimenti parzialmente usati** devono essere stoccati debitamente **protetti** dall'ambiente (contenitori chiusi): è importante **segnalare** sulla confezione aperta la **data di apertura** (di modo da poterne monitorare il consumo)
9. Qualsiasi alimento deve essere facilmente **identificabile**: qualora non dotato di specifica etichetta, riportare sul **contenitore**: tipologia di **prodotto** e **data di produzione/apertura**.
10. Qualsiasi deviazione rilevata sul prodotto e sulle modalità di conservazione dello stesso deve essere comunicata al Responsabile Bar per valutare l'impatto sul prodotto ed, eventualmente aprire una Non Conformità.

Conservazione per i **prodotti alimentari freschi deperibili**

1. Frutta e verdura fresche

- Frutta e verdura vengono già fornite lavate dalla Cucina Centralizzata in contenitori identificati
- La frutta e la verdura devono essere conservate in un locale preferibilmente refrigerato a una temperatura compresa tra + 7/10 °C
- Verificarne lo stato al momento dell'utilizzo.

2. Latticini e salumi

- In genere non richiedono temperature particolarmente basse per la loro conservazione: la temperatura di conservazione può variare tra + 4 / 10 °C
- L'umidità all'interno del frigo deve rimanere entro certi limiti per evitare lo sviluppo di muffe di superficie



- Mantenere separati i formaggi dai salumi: arrivando in confezioni sottovuoto una volta aperte provvedere a coprire adeguatamente le rimanenze
- Il latte a lunga conservazione può essere conservato fuori dal frigorifero finché la confezione non viene aperta.

3. Surgelati

- La temperatura deve essere non superiore ai -18°C ; la catena del freddo non deve essere mai interrotta
- Il prodotto surgelato deve essere in confezione integra (in caso di confezione aperta, conservare l'etichetta)
- Evitare che si formi brina di congelamento all'interno del freezer.

*Conservazione per le **preparazioni pronte deperibili***

- Panini, toast e tramezzini vanno conservati nella vetrina refrigerata a temperatura non superiore a $+4^{\circ}\text{C}$
- Una volta preparati, vanno coperti e identificati con la tipologia
- Scartare i prodotti rimasti al termine della giornata.

*Conservazione per le **preparazioni non deperibili***

- Brioche e dolci vanno conservati nelle apposite vetrine di esposizione o, comunque, protetti con campane.
- Scartare i prodotti rimasti al termine della giornata.

*Conservazione per il **materiale accessorio** (attrezzature, salviette e materiale monouso per la preparazione e somministrazione, etc)*

- Il materiale deve essere posizionato nella dispensa adeguatamente attrezzata di scaffali o armadi, posizionandolo in un'area dedicata, evitando di mescolarlo tra i prodotti alimentari
- Le confezioni, una volta aperte, devono essere protette per evitare la contaminazione con l'ambiente esterno.

*Conservazione per i **Prodotti e attrezzature per la pulizia***

Per la loro corretta gestione sono state definite le seguenti disposizioni:

- il Resp. HACCP della Cucina Centralizzata raccoglie e archivia le schede tecniche e le schede di sicurezza dei prodotti chimici in uso (compresi quelli utilizzati dalla ditta delle pulizie), e ne valuta l'idoneità al contatto con gli alimenti qualora necessario
- I prodotti per la pulizia e la disinfezione devono essere conservati in modo da evitare la contaminazione dei prodotti alimentari, per cui, presso il banco bar vanno tenuti negli stipetti in



prossimità dei lavabi, mentre nella dispensa vanno posizionati lontano dai prodotti alimentari (predisporre un'area o uno scaffale dedicato)

- conservazione nelle **confezioni originali**: qualora non fosse possibile mantenere i prodotti chimici all'interno dei loro contenitori originali opportunamente **identificati** ed **etichettati**, si provvede ad etichettare con le medesime informazioni il contenitore in cui vengano conservati
- utilizzo rispettando le indicazioni di dosaggio e utilizzo riportate in etichetta.

Tabella temperatura di conservazione per gli alimenti

Categoria prodotti	Temperatura suggerita per la buona conservazione dell'alimento
Prodotti surgelati	$\leq 18^{\circ}\text{C}$ (max -15°C)
Gelati e simili	da -14° a -12°C
Prodotti lattiero – caseari freschi	da $+2^{\circ}$ a $+4^{\circ}\text{C}$
Burro e formaggi stagionati	fino a $+15^{\circ}\text{C}$
Frutta e vegetali	da $+7^{\circ}$ a $+10^{\circ}\text{C}$
Cibi cotti di qualsiasi origine da consumarsi freddi, vegetali crudi puliti, semilavorati, piatti freddi pronti per il consumo	tra 0° e $+4^{\circ}\text{C}$

Tabella tempi di conservazione per gli alimenti

Seppure sia previsto l'approvvigionamento giornaliero delle derrate deperibili, si allega la presente tabella quale riferimento in caso di necessità. Per la sua applicazione è necessaria l'adeguata identificazione dei prodotti (data di produzione): se non presente, i prodotti vanno eliminati.

Tempi di conservazione di alimenti conservati a temperatura tra $+4^{\circ}$ e $+6^{\circ}\text{C}$			
Prodotto		Tempo di conservazione massimo*	Tempo in caso di confezionamento sottovuoto
Latte	Latte pastorizzato e panna	5 giorni	---
	Formaggi teneri	5 giorni	10 giorni
	Formaggi stagionati	20 giorni	60 giorni
Frutta		10 giorni	20 giorni
Uova		4 settimane	---
Verdura	Verdura fresca	5 giorni	20 giorni
Prodotti di pasticceria con ripieni non cotti al forno		2 giorni	---
Prodotti impacchettati (confezionati)		Secondo indicazioni del produttore	---

* (Alimenti – Microbiologia e Igiene J. Kramer/C. Cantoni 2° edizione OEMF, 1980)

** limite interno.



CCP n°1		FASE/ATTIVITÀ: Stoccaggio/ conservazione a temperatura controllata			
PERICOLI		Aumento carica microbica			
Cause		Errate temperature di stoccaggio			
Misure di controllo		Controllo della temperatura segnalata dagli impianti, verificando il display degli stessi			
Limiti critici	Impostazione impianti				
	Vetrina refrigerata		+4°C (max + 6° C)		
	Frigo		+4°C (max + 6° C)		
	Congelatore		-18° (max - 15° C)		
	Frigo dei gelati		-12° (max - 10° C)		
	Prodotti refrigerati				
	Salumi	+ 8°C	Latticini freschi	+ 4°C	
	Burro e formaggi stagionati	+ 8°C	Verdura e frutta	+ 10°C	
	Semilavorati	+7°C	Prodotti surgelati	- 15°C	
Frequenza controllo		Una volta al giorno, ad inizio giornata			
Responsabilità		Operatore del bar			
Registrazioni		SR/MA-B/04: registrare la temperatura rilevata dal display dell'impianto			
Azioni da intraprendere a superamento limite critico		Al superamento dei limiti critici per l'impianto: 1) verificare se le porte sono chiuse 2) verificare la temperatura dei prodotti 3) se anche la temperatura dei prodotti ha superato i limiti critici (in funzione della tipologia), valutare l'idoneità dei prodotti conservati: • i prodotti non idonei vanno eliminati • i prodotti non ancora compromessi vanno trattati tempestivamente (es. selezionati o lavorati in giornata). 4) se i prodotti non hanno superato i limiti sopra descritti, spostare i prodotti stessi in altro impianto fino al completo ripristino di quello non funzionante 6) Informare tempestivamente il Resp. della struttura al fine di ripristinare l'impianto 7) Segnalare l'evento, aprendo una non conformità.			
Azioni correttive		Manutenzione impianti			
Note		---			



Gestione delle Non Conformità

N°	DATA	DESCRIZIONE NC Qual è il problema riscontrato?	TRATTAMENTO Cosa è stato fatto per risolvere il problema?	CAUSA Qual è la causa possibile del problema?	AZIONE CORRETTIVA Cosa si può fare per evitare che si ripresenti il problema?	Entro il	Valutazione dell'efficacia	Data chiusura
1								
2								
3								
4								
5								
6								



DATA

Argomenti da valutare:

1. Valutazione del grado di attualità ed applicazione del Sistema (SR/MA-B/03)
2. Non conformità emerse e azioni correttive e preventive attuate (SR/MA-B/01)
3. Valutazione dei risultati delle analisi su prodotti e/o superfici
4. Monitoraggio infestanti
5. Altro: _____

Commento ai punti:

Note

Sono necessarie azioni correttive?

☐ Sì

☐ No

Firma Resp. Sistema HACCP

Firma Resp. Bar



Data _____

RISCONTRO	ESITO	NOTE*
1. Attualità dei Diagrammi di flusso		
2. Attualità delle Analisi dei pericoli		
3. Attualità delle modalità di gestione dei CCP individuati		
4. Rispetto del Regolamento igienico-sanitario da parte del personale		
5. Rispetto delle Buone prassi igieniche da parte del personale		
6. Rispetto delle disposizioni definite per la gestione degli allergeni		
7. Attualità, rispetto ed efficacia del Piano delle Pulizie		
8. Efficacia controllo roditori e insetti		
9. Disponibilità istruzioni operative nei luoghi di utilizzo		
10. Aggiornamento della documentazione del Sistema HACCP		
TOTALE		
Punti max. ottenibili	33	
% applicazione sistema HACCP		

* Commentare brevemente i diversi aspetti.

Legenda: l'esito viene espresso in punti da 1 a 3, dove 1=scarsamente applicato o non disponibile e 3=applicato correttamente ed estrema disponibilità.

Firma Resp. HACCP _____



MESE	Impianto
------	----------

Impostazione impianti

Impianto	T° impostata	Impianto	T° impostata
Vetrina refrigerata	+4°C (max + 6° C)	Congelatore	-18° (max - 15° C)
Frigo	+4°C (max + 6° C)	Frigo dei gelati	-12° (max - 10° C)

Esito controlli

Giorno	Display	Ordine	Firma	Note
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		😊 😐 😞		
28		😊 😐 😞		
29		😊 😐 😞		
30		😊 😐 😞		
31		😊 😐 😞		

N.B.: Ogni giorno a inizio giornata segnare la temperatura registrata dal display dell'impianto

Legenda "Ordine cella": 😊 - buono 😐 - accettabile 😞 - non accettabile

In caso di NC segnare nel campo Note, le azioni svolte o rimandare alla Non conformità aperta per la gestione dell'evento.



SR/MA-B/05

Scheda piatti - allergeni

Rev. 00 del 29/10/2020

[illegible]



I.S.R.A.A.

Libro

degli ingredienti

Bar di Residenze Anziani Città di Treviso

Via Nicola di Fulvio, 2 - Treviso

redatto in accordo al

Reg. CE 1169/2011



Se soffri di allergie o intolleranze alimentari segnalalo al nostro personale, che saprà metterti in condizione di evitare i cibi ai quali sei allergico o intollerante.

Ti segnaliamo, comunque, che nella nostra cucina possono essere presenti i seguenti allergeni:

GLUTINE – SOIA - FRUTTA SECCA – ARACHIDI

SESAMO – LATTE – UOVA – PESCE – SEDANO – CROSTACEI

come indicato di seguito

Pertanto, non è possibile escludere una contaminazione crociata.

Lo staff è a tua disposizione per ulteriori informazioni!



Gli allergeni

Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze

(All. II del Reg. UE 1169/2011)

Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati, tranne:

- Sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio;
- Malto destrine a base di grano;
- Sciroppi di glucosio a base di orzo;
- Cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.



Crostacei e altri prodotti a base di crostacei



Uova e prodotti a base di uova di tutte le specie di animali ovipari



Pesce e prodotti a base di pesce, tranne:

- gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi;
- gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.



Molluschi e prodotti a base di molluschi



Arachidi e prodotti a base di arachidi



Sedano e prodotti a base di sedano



Senape e prodotti a base di senape



Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo



Lupini e prodotti a base di lupini



Soia e prodotti a base di soia, tranne:

- olio e grasso di soia raffinato;
- tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia;
- oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia;
- estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.



Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne:

- siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola;





Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze
(All. II del Reg. UE 1169/2011)

▪ lattosio.

Frutta a guscio vale a dire: mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.



Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10mg/l espressi in termini di SO₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.



Icone per la compilazione delle tabelle sotto riportate





Panini – Toast – Tramezzini

Per la preparazione di cicchetti, panini e tramezzini si utilizzano le seguenti materie prime:

Prodotto	Ingredienti
Pane per panini	Rimacinato di GRANO duro, acqua, olio, sale, lievito Allergeni 
Pane da tramezzini	Verde con spinaci: Farina di GRANO tenero tipo '0', acqua, strutto (3%), sale, lievito, destrosio, emulsionante E471-E472e, spinaci in polvere (1%), proteine del LATTE E LATTOSIO, farina di SOIA, malto (FRUMENTO) Nero: Farina di GRANO tenero tipo '0', acqua, strutto (3%), sale, lievito, destrosio, emulsionante E471-E472e, caramello E150d (1,1%), proteine del LATTE E LATTOSIO, malto (FRUMENTO) Bianco: Farina di GRANO tenero tipo '0', acqua, LATTE scremato (3%), strutto (3%), sale, farina di SOIA, saccarosio, lievito Rosso: Farina di GRANO tenero tipo '0', acqua, strutto (3%), pomodoro concentrato (2,1%), sale, lievito, destrosio, emulsionante E471-E472e, proteine del LATTE E LATTOSIO, farina di SOIA, malto (FRUMENTO), origano (0,3%), E300, enzimi Allergeni   
Pane da toast	Farina di GRANO tenero tipo '0', acqua, strutto (5%), destrosio (3%), sale, lievito, emulsionante: E471, malto di FRUMENTO Allergeni 
Prosciutto cotto	Carne di suino, acqua, sale, amido, destrosio, aromi, gelificante: carragenina, stabilizzante: polifosfato di sodio, antiossidante Ascorbato di sodio, conservante: nitrito di sodio Allergeni ---
Porchetta	Carne di maiale, aromi naturali, Sali Allergeni ---
Salame	Carne di suino, sale, vino bianco, conservanti: E252, spezie Allergeni ---



Prodotto	Ingredienti
Soppressa con aglio	Carne di suino, sale, vino bianco, aromi naturali, spezie, conservante: E252 Allergeni
Prosciutto crudo	Carne di suino, sale Allergeni
Coppa	Carne di suino, vino, sale, pepe, acido ascorbico e sorbato di sodio, potassio nitrato, spezie Allergeni
Formaggio Casatella	LATTE pastorizzato, sale, caglio Allergeni 
Formaggio fresco a pasta filata	LATTE, sale, caglio, fermenti lattici Allergeni 
Formaggio vecchio	LATTE vaccino, fermenti lattici, sale, caglio, lisozima (proteina dell'UOVO) Trattato In Crosta: con E 202, E 235 e E150b Allergeni  
Caciotta	LATTE vaccino, fermenti lattici, sale, caglio Trattamento In Crosta: nessuno Allergeni 
Maionese	Olio di semi di girasole - acqua - UOVA pastorizzate fresche - aceto di vino - amido di mais - sale - zucchero - succo di limone - SENAPE (acqua - semi di SENAPE - aceto di acquavite - sale - spezie - aroma naturale) - stabilizzanti: E412 - E415 - conservante: E200 - acidificante: E330 «Contiene SOLFITI» Allergeni   
Senape	Acqua, semi di SENAPE, aceto di acquavite, sale, zucchero caramellato, spezie, sciroppo di zucchero caramellato, estratto di spezie



Prodotto	Ingredienti
	Allergeni 
Ketchup	Concentrato di pomodoro (69%), sciroppo di glucosio-fruttosio, aceto di acquavite, amido modificato di mais, sale, spezie (con SEDANO), acidificanti (acido citrico), aromi naturali
	Allergeni 
Olio di semi di girasole	Olio di semi di girasole alto oleico, antiossidanti: estratto ricco di tocoferolo, estratto di rosmarino
	Allergeni ---
Tonno	TONNO, olio di girasole, sale
	Allergeni 
Salsa rosa	Maionese, Ketchup, senape
	Allergeni    
Salsa tonnata	Maionese, TONNO, ACCIUGHE, capperi
	Allergeni    

Il contenuto di allergeni varia, quindi, in funzione di quanto utilizzato: in allegato si riporta la tabella che riepiloga gli allergeni per singola preparazione.

Il sottoscritto Direttore Coordinatore dell'Istituto per Servizi di Ricovero e Assistenza agli Anziani di Treviso certifica che copia informatica del presente decreto, ai sensi dell'art. 20 del vigente Statuto dell'Ente e dell'art. 1 del Regolamento adottato con Deliberazione del Consiglio di Amministrazione I.S.R.A.A. nr. 14 del 04.03.2011, venne pubblicata all'Albo Telematico il giorno di e che non venne presentato alcun reclamo

IL DIRETTORE COORDINATORE