

### APPROVVIGIONAMENTO ED ACCETTAZIONE MATERIE PRIME/PRODOTTI

Le materie prime/prodotti utilizzati per l'esercizio dell'attività temporanea di produzione e somministrazione alimenti vengono di norma acquistate direttamente e/o recapitate in confezioni originali (scatolame, prodotti surgelati, bevande, ecc...) o sfusa (carne, ecc....)

Gli acquisti vengono preventivamente programmati stabilendo le quantità e la varietà merceologica in base alle previsioni di lavoro. Tale accorgimento permette di disporre di materie prime e prodotti in condizioni di freschezza e di effettuare controlli adeguati sulla merce in consegna.

Gli approvvigionamenti di alimenti preparati o materie prime sono effettuati presso ditte di provata serietà, si precisa che in caso di difformità si procederà alla restituzione della merce acquistata.

Le verifiche vengono effettuate in fase di approvvigionamento ed accettazione materie prime/prodotti.

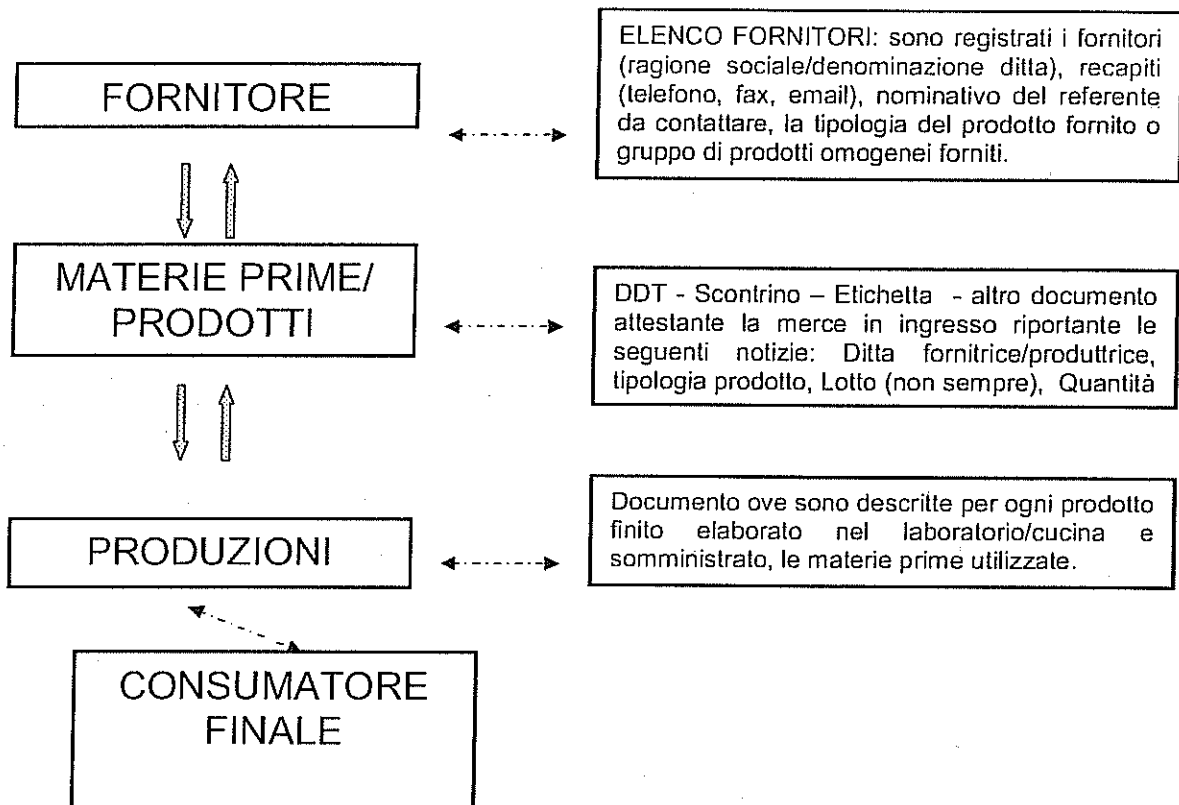
Al momento della consegna vengono seguite le seguenti procedure di controllo:

- ❖ controllo etichettatura (data di scadenza....)
- ❖ controllo condizioni igieniche del mezzo di trasporto e verifica assenza di promiscuità tra i vari prodotti trasportati
- ❖ controllo temperature di trasporto
- ❖ controllo integrità delle confezioni
- ❖ controllo caratteristiche organolettiche (assenza di marciume, muffe....)
- ❖ controllo rispondenza ordini

#### Elenco fornitori correlati alle materie prime / prodotti

Ditta Fornitrice (Ragione sociale, denominazione..)	Tipologia materie prime/prodotti	Recapiti per contatto (nome del referente , telefono, fax, email)

## Procedura di RINTRACCIABILITA'



### RITIRO / RICHIAMO DI PRODOTTI ALIMENTARI

Qualora il Responsabile della manifestazione entri a conoscenza con **notizia formale**, che un prodotto alimentare giacente o in uso è dichiarato dal fornitore **NON CONFORME** ai requisiti di sicurezza alimentare, questi si attiverà per il ritiro/riciamo del prodotto dalle produzioni:

- **prodotto NON CONFORME a deposito in attesa di utilizzo**: individuazione del prodotto interessato, accantonamento dello stesso all'interno di scatola o area dedicata con apposizione di cartello riportante le seguenti diciture "**PRODOTTO NON CONFORME IN ATTESA DI RITIRO DA PARTE DELLA DITTA FORNITRICE**", informazione al fornitore con atto formale via FAX, della presenza prodotto non conforme accantonato in attesa di ritiro;
- **prodotto NON CONFORME utilizzato e somministrato al consumatore finale sottoposto a procedura di richiamo stabilita dall'Autorità Competente**: effettuare esposizione di cartelli informativi con notizia della **NON CONFORMITA'** come da indicazioni ricevute da ditta fornitrice

## SCHEDA DI MONITORAGGIO TEMPERATURE DI CONSERVAZIONE

Tutti i prodotti deperibili vengono costantemente mantenuti in idonee attrezzature refrigerate da cui sono estratti solo per il tempo necessario per la lavorazione.

La dotazione di attrezzatura è la seguente:

n.ro impianto	IMPIANTO*	T°C	AZIONE CORRETTIVA PREVISTA (in caso di superamento del limite)
1			
2			
3			
4			

\* specificare tipologia impianto (Frigorifero/cella/congelatore) e generi alimentari conservati

Si procede giornalmente al controllo delle temperature riscontrate con termometro \_\_\_\_\_.  
Il responsabile della verifica è \_\_\_\_\_

Registrazione temperature

Data	n.ro Impianto	Temperatura rilevata	Non conformità	Azione correttiva eseguita	firma

### Nota

#### Criteri relativi alle TEMPERATURE di CONSERVAZIONE

Il controllo della temperatura (lettura dei termometri apposti sui o nei frigoriferi o celle) va eseguito quotidianamente e, di norma, nel medesimo orario.

La dotazione ideale di attrezzature frigorifere è rappresentata da:

una per i cibi cotti (temperatura indicativa =  $0 \div 4^{\circ}\text{C}$ )

una per le carni fresche (temperatura indicativa =  $0 \div 4^{\circ}\text{C}$ )

una per le verdure e salumi stagionati (temperatura indicativa =  $5 \div 10^{\circ}\text{C}$ )

una per latticini e salumi (temperatura indicativa =  $0 \div 4^{\circ}\text{C}$ )

una per gelati (temperatura indicativa =  $15^{\circ}\text{C}$ )

una per surgelati congelati (temperatura indicativa =  $18^{\circ}\text{C}$ )

Ogni matrice alimentare deve essere mantenuta alla temperatura indicata dal produttore sulla confezione.

Deve essere rispettata la separazione dei generi alimentari, i cibi cotti devono essere sempre riposti in frigorifero previa copertura (anche con film di plastica) e deve essere evitato ogni accatastamento, cioè ogni contatto di un alimento col fondo del recipiente soprastante.

Nel caso di un frigorifero ove vengono detenuti più generi alimentari la temperatura deve essere mantenuta al livello indicato per la categoria che richiede la temperatura più bassa.

**INDIRIZZI OPERATIVI SUL CONGELAMENTO DI ALIMENTI NELLE  
ATTIVITA' DI SOMMINISTRAZIONE  
CIRCOLARE REGIONALE N. 37 DEL 08.11.'96**

**1. CARATTERISTICA DELLE ATTREZZATURE**

- ⇒ Apparecchiatura riconosciuta idonea per il congelamento, e se del caso, per lo scongelamento dei prodotti;
- ⇒ apparecchiatura frigorifera, diversa da quella utilizzata per il congelamento, da impiegare per la conservazione dei prodotti congelati, munita di adeguato strumento di rilevazione della temperatura e idonea ad assicurare l'ininterrotto mantenimento di una corretta temperatura di congelamento.

**2. CARATTERISTICA DEGLI ALIMENTI**

- ⇒ Le materie prime destinate alla produzione di alimenti congelati devono essere sane, in buone condizioni igieniche, con cariche microbiche entro i minimi di legge, ove previsti e raccomandati;
- ⇒ nella produzione di alimenti elaborati è ammesso l'impiego di componenti alimentari che, per la loro natura, devono necessariamente essere stati sottoposti ad un precedente trattamento di conservazione, nonché l'utilizzo di semilavorati congelati;
- ⇒ la singola pezzatura degli alimenti da congelare deve consentire il raggiungimento della temperatura di congelamento al cuore del prodotto in un tempo quanto più rapido possibile, a tal fine è opportuno che vengano utilizzati porzioni di alimenti di spessore non maggiore a 10 cm e di peso non maggiore ad 1 Kg.

**3. PROCESSO DI CONGELAMENTO**

- ⇒ Il congelamento deve essere effettuato con apparecchiature che assicurino la rapidità del processo, a tale riguardo si precisa che il congelamento totale dell'alimento, a temperature pari o inferiori a  $-18^{\circ}\text{C}$  al cuore del prodotto, dovrebbe avvenire in un periodo non superiore alle 4 ore;
- ⇒ il processo di congelamento per prodotti cotti dovrebbe iniziare immediatamente dopo l'ultimazione della cottura e previo raffreddamento ad almeno  $7^{\circ}\text{C}$  al cuore dell'alimento, da raggiungere entro un tempo massimo di 60 minuti;
- ⇒ gli alimenti congelati, distinti per tipologia dovranno essere riposti all'interno di involucri protettivi, costituiti da materiale destinato a venire a contatto con gli alimenti, al fine di proteggere il prodotto dalle modificazioni sensoriali (odore, sapore, ecc);
- ⇒ su ogni involucro dovrà essere apposta una etichetta dove riportare la data di inizio del congelamento e la denominazione merceologica del prodotto, al fine di garantire una corretta gestione dell'alimento congelato.

**4. CONSERVAZIONE DEI PRODOTTI CONGELATI**

- ⇒ La temperatura di conservazione dei prodotti alimentari congelati deve essere tale da mantenere in tutti i punti del prodotto un valore pari od inferiore a  $-18^{\circ}\text{C}$ ;
- ⇒ il tempo di conservazione dei prodotti alimentari congelati non dovrà superare i 60 giorni.

**5. SCONGELAMENTO**

- ⇒ Il processo di scongelamento deve avvenire in modo rapido (ad es. mediante forno a microonde) oppure lento, ma igienicamente sicuro collocando il prodotto da scongelare in apparecchiatura frigorifera a temperatura non superiore a  $+4^{\circ}\text{C}$ . E' inoltre possibile la cottura diretta per alimenti congelati già porzionati.

## IGIENE DEL PERSONALE

Gli addetti alla manipolazione e somministrazione di alimenti e bevande devono garantire il rispetto di quanto segue:

- ❖ indossare abiti puliti e preferibilmente di colore chiaro, utilizzati esclusivamente allo scopo
- ❖ lavarsi frequentemente le mani soprattutto:
  - dopo aver usato i servizi igienici
  - prima di riprendere il lavoro
  - dopo aver manipolato i rifiuti
  - dopo aver toccato imballaggi, superfici od utensili sporchi
  - dopo aver toccato alimenti crudi
  - dopo aver fumato, mangiato, tossito, starnutito portando la mano davanti alla bocca

Il corretto lavaggio delle mani va effettuato nel modo seguente:

- utilizzare lavabi con erogazione di acqua a comando non manuale
  - utilizzare sapone liquido germicida
  - regolare la temperatura dell'acqua intorno ai 40-45°C
  - sfregare vigorosamente le mani e gli avambracci
  - risciacquare con abbondante acqua
  - asciugare con sistemi monouso o ad aria calda
- ❖ eliminare orologi, anelli, bracciali, orecchini e collane poiché rappresentano un veicolo per i microrganismi e perché parte di questi oggetti possono finire negli alimenti
  - ❖ proteggere adeguatamente tagli e ferite

## SANIFICAZIONE

E' la principale delle buone pratiche di lavorazione, è data dal susseguirsi di 2 fasi distinte:

- detersione per la rimozione dello sporco visibile
- disinfezione per l'eliminazione dei microrganismi patogeni

DETERGENTI UTILIZZATI:

---

DISINFETTANTI UTILIZZATI:

---



Piano di autocontrollo della festa denominata \_\_\_\_\_

Che si svolge dal \_\_\_\_ al \_\_\_\_ presso \_\_\_\_\_

Responsabile Sig. \_\_\_\_\_

SCIA presentata il \_\_\_\_\_ presso \_\_\_\_\_

Attività esercitate :

TIPOLOGIA	REFERENTE DELLA PRODUZIONE
<b>RISTORANTE</b>	
<b>BIRRERIA PANINOTECA</b> Con somministrazione di alimenti e bevande in contenitori a perdere	
<b>BAR</b> Con somministrazione di caffè – bevande – gelati confezionati con utilizzo di contenitori a perdere	

Si dichiara che:

sono presenti N. \_\_\_\_ servizi igienici a disposizione del personale addetto

N. \_\_\_\_ servizi igienici a disposizione del pubblico (loro ubicazione.....)

l'approvvigionamento idrico avviene tramite : \_\_\_\_\_  
(pubblico acquedotto/pozzo/altro)

l'allontanamento delle acque reflue avviene tramite : .....  
(fognatura pubblica)

le attrezzature disponibili per la preparazione, conservazione e somministrazione di alimenti sono (elencare):

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Documentazione presente integrante il piano:

- 1 Menù dettagliato per tutti gli stands
- 2 Elenco dei fornitori correlato alla materia prima
- 3 Descrizione delle preparazioni (\*)
- 4 Scheda di monitoraggio delle temperature dei frigoriferi / congelatori
- 5 Programma di pulizie ed elenco prodotti (\*\*)
- 6 Attestato di formazione ex LR 11/03 del responsabile/referente ed addestramento del personale finalizzato a garantire metodologie di produzione igienicamente corrette è stato effettuato mediante: .....

- corso formativo  
 cartellonistica  
 depliant illustrativi

Data \_\_\_\_\_

Firma \_\_\_\_\_

p.to 3(\*) Descrizione delle preparazioni anticipate (tipologia, luogo, data, modalità di abbattimento, congelamento, ecc.); descrizione relativa al trasporto (specificare caratteristiche dei mezzi e dei contenitori es. se a chiusura ermetica, se refrigerati...) di eventuali alimenti preparati in altro luogo; descrizioni di altre produzioni a rischio elevato (vitello tonnato, insalate di pesce, dolci al cucchiaino, ecc.)

**Note:**

le produzioni alimentari nell'ambito della manifestazione sono state valutate e scelte al fine di eliminare o ridurre possibili rischi sanitari al consumatore. Gli alimenti che necessitano di cottura per tipo e modalità di preparazione garantiscono il raggiungimento di temperature al cuore dell'alimento in grado di assicurare l'igienicità del prodotto da somministrare.

Per alimenti non serviti immediatamente vengono osservate le seguenti procedure:

- pietanza cotta in precedenza e successivamente raffreddata da riscaldare al momento della somministrazione. Il riscaldamento permette di raggiungere al cuore dell'alimento una temperatura minima di 75°C;
- pietanza cotta e mantenuta in scaldavivande per un tempo mai superiore alle due ore ad una temperatura che garantisce i 65 °C al cuore dell'alimento.

L'attività di congelamento di pasta all'uovo con ripieno effettuata in data precedente allo svolgimento della festa viene effettuata nel rispetto di quanto previsto dalla Circolare Regionale n. 37/96 "Indirizzi operativi sul congelamento di alimenti nelle attività di somministrazione" (vedi scheda allegata) utilizzando gli impianti di conservazione descritti nella documentazione presentata.

p.to 5 (\*\*)

Valutare le caratteristiche degli stands e il loro utilizzo (se utilizzati saltuariamente ed in occasione di manifestazioni temporanee concentrate nel periodo estivo, personale incaricato provvede precedentemente all'utilizzo al riassetto); descrivere per tutta la durata della festa, le operazioni di pulizia degli spazi interni ed esterni, delle attrezzature e suppellettili ivi presenti; elencare i prodotti utilizzati per la pulizia e sanificazione delle superfici di lavoro ed attrezzature.