

12/2002 11/10/2017	<b>PIANI DI AUTOCONTROLLO</b>	REVISIONE:	DEL	PAGINA:
		11/10/2017	12/2002	1 di 8

## 1. SCHEMA DEL PIANO DI AUTOCONTROLLO

### 1.1 Diagramma di flusso n° 1: RICEZIONE DI MATERIE PRIME

DIAG. 1 Fase:	Pericolo	CCP	Misure preventive	Limiti critici	Monitoraggio: frequenza, responsabile	Azioni correttive	Registrazioni HACCP
<b>1: Ricezione materie prime e Verifica condizioni di trasporto</b>	<u>Rischio biologico:</u> Da microrganismi (batteri, muffe, lieviti, funghi) presenti all'origine  Da insetti o altri animali	No	Utilizzo di fornitori di fiducia, ai quali vengono richieste tutte le certificazioni necessarie e controllo dell'idoneità dei mezzi di trasporto.  Uso di dati chiari ed inequivocabili per l'effettuazione degli ordini	<ul style="list-style-type: none"> <li>pulizia, assenza di umidità e di promiscuità nei mezzi di trasporto</li> </ul>	Controllo alla ricezione ogni volta che si riceve merce delle caratteristiche organolettiche  Persona presente al momento della ricezione	Richiesta di condizioni di trasporto corrette al fornitore.  Rifiuto della merce se il mezzo di trasporto non risulta conforme ai limiti.	Annotare l'eventuale rifiuto merce ed il motivo e rinviare al fornitore con l'apposita scheda di non conformità
<b>2: Controllo prodotto ed eliminazio ne imballo</b>	Da microrganismi penetrati e sviluppati durante il trasporto in condizioni non idonee  <u>Rischio chimico:</u> Da metalli, pesticidi, contaminanti chimici, conservanti.  <u>Rischio fisico:</u> Da corpi estranei (pietre, vetri, plastica ecc.)	No	Ordinazione di quantitativi rapportati al consumo effettivo, in modo da evitare residui che potrebbero avanzare  Utilizzo di prodotti confezionati in modo adeguato per evitare contaminazioni fisiche e biologiche	<ul style="list-style-type: none"> <li>rispondenza della merce ai requisiti.</li> <li>integrità dell'imballo secondario, assenza di umidità</li> <li>periodo di scadenza della merce sufficiente a permettere un suo completo impiego</li> <li>confezioni ed imballi primari integri ed etichettature rispondenti e complete</li> <li>assenza di muffe, sporczia, infestanti</li> <li>assenza di corpi fisici estranei</li> </ul>	Controllo visivo alla ricezione  Ogni volta che si riceve merce  Persona presente al momento della ricezione	Eliminazione della merce se non conforme ai limiti. Richiesta di etichettature complete al fornitore	Annotare l'eventuale rifiuto merce ed il motivo sulla scheda di non conformità delle merci
<b>4-5: Utilizzo o conservazio ne</b>		No					

12/2002 11/10/2017	<b>PIANI DI AUTOCONTROLLO</b>	REVISIONE:	DEL	PAGINA:
		11/10/2017	12/2002	2 di 8

1.2 Diagramma di flusso n.2: **MATERIALE PER INCARTO E CONFEZIONAMENTO**

DIAG. 2 Fase:	Pericolo	CCP	Misure preventive	Limiti critici	Monitoraggio: frequenza, responsabile	Azioni correttive	Registrazioni HACCP
<b>1: Riceviment o merci</b>	<u>Rischio biologico:</u> ▪ Presenza di infestanti per non integrità delle confezioni ▪ Presenza di muffe o batteri per presenza di umidità <u>Rischio chimico:</u> ▪ Contaminazione con sostanze chimiche (es: polveri insetticide) indebitamente presenti nei locali di conservazione degli alimenti	No	<u>Rischio biologico:</u> ▪ Cautela nella manipolazione delle confezioni ▪ Mantenimento di condizioni ottimali nell'ambiente di conservazione e di trasporto <u>Rischio chimico:</u> ▪ Conservazione dei prodotti per la detersione, disinfezione e disinfestazione in luoghi appositi nei propri contenitori ben etichettati e chiaramente separati.	Mezzo pulito, merci separate, confezioni integre e ben chiuse Assenza di umidità Assenza di muffe Assenza di corpi estranei Date di scadenza: idonee	Controllo visivo alla ricezione Ogni volta che si riceve merce Persona presente al momento della ricezione	Rifiuto merce se non conforme Eliminazione merce se il fornitore è già partito Avviso al fornitore della non conformità Revoca della qualifica al fornitore se l'inconveniente si ripete ripetutamente	Annotare l'eventuale rifiuto merce ed il motivo
<b>2: Immagaz- zinamento</b>	<u>Rischio fisico:</u> ▪ Da corpi estranei (pietre, vetri, plastica ecc.) in caso di rottura di contenitori, vetri o altro nei locali di conservazione	No	<u>Rischio fisico:</u> ▪ Conservazione dei prodotti in confezioni e contenitori ben chiusi ▪ Corretta applicazione delle procedure di emergenza in caso di rottura di oggetti in vetro, plastica dura, metallo nei locali di conservazione	Ambiente di stoccaggio: - ben pulito - areato - illuminato	Visivo	Eliminazione materiale di stoccaggio non corretto	

12/2002 11/10/2017	<b>PIANI DI AUTOCONTROLLO</b>	REVISIONE:	DEL	PAGINA:
		11/10/2017	12/2002	3 di 8

1.3 Diagramma di flusso n° 3: **CONSERVAZIONE MATERIE PRIME**

DIAG.2 Fase:	Pericolo	CC P	Misure preventive	Limiti critici	Monitoraggio: frequenza, responsabile	Azioni correttive	Registrazioni HACCP
<b>1-2: Refrigerazione e Congelamento</b>	<u>Rischio biologico:</u> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪Sviluppo di microrganismi per mancato rispetto delle date di scadenza</li> <li>▪Sviluppo di microrganismi per temperatura di conservazione troppo elevata</li> <li>▪Sviluppo di microrganismi per mancato rispetto della catena del freddo</li> </ul>	SI	<u>Rischio biologico:</u> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪Corretta conservazione dei cibi alle temperature ottimali per tipologia</li> <li>▪Corretta manutenzione e pulizia del frigorifero e del congelatore</li> <li>▪Controllo frequente (giornaliero) delle date di scadenza</li> <li>▪Immissione dei cibi surgelati nel congelatore nel più breve tempo possibile dopo la ricezione</li> <li>▪pulizia e disinfestazione dei locali e delle scaffalature secondo il piano di sanificazione</li> </ul>	0-+4°C (Refrigerati) <-18°C (Surgelati) Date di scadenza: come indicato sulle confezioni Confezioni integre Rispetto piano di sanificazione	Controllo temperatura su termometri analogici o digitali. Frequenza: Due volte al giorno. Responsabile:	Se la Temperatura ha superato i limiti critici per tempi ritenuti rischiosi, eliminazione del prodotto. Ripristino della temperatura o eventuale riparazione	Annotare la eventuale eliminazione di prodotti ritenuti non idonei, compilando l'apposita scheda di registrazione. Annotare la temperatura osservata sulla scheda
<b>4: Conservazione e a T ambiente</b>	<u>Rischio chimico:</u> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪Contaminazione dei prodotti con detergenti o disinfettanti in caso di mancato o inadeguato risciacquo dopo la sanificazione.</li> <li>▪Contaminazione con altre sostanze chimiche indebitamente presenti nei locali di conservazione degli alimenti</li> </ul> <u>Rischio fisico:</u> Da corpi estranei (pietre, vetri, plastica ecc.) in caso di rottura di contenitori, vetri o altro nei locali di conservazione	No I	<u>Rischio chimico:</u> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪corretta rotazione dei prodotti immagazzinati, in base alla scadenza (First in First out)</li> </ul> <u>Rischio chimico:</u> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪Corretto uso dei prodotti per la deterzione e la sanificazione</li> <li>▪Conservazione dei prodotti per la deterzione, disinfezione e disinfestazione in luoghi appositi nei propri contenitori ben etichettati e chiaramente separati dagli alimenti</li> </ul> <u>Rischio fisico:</u> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪Conservazione dei prodotti in confezioni e contenitori ben chiusi</li> </ul> Corretta applicazione delle procedure di emergenza in caso di rottura di oggetti in vetro, plastica dura, metallo nei locali di conservazione degli alimenti	Data di scadenza (TMC) Confezioni integre Rispetto piano di sanificazione	Controllo visivo date di scadenza prodotti. e integrità delle confezioni. Frequenza: Una volta alla settimana. Responsabile:	Eliminazione prodotti scaduti o danneggiati	Annotare la eventuale eliminazione di prodotti ritenuti non idonei o scaduti sopra il registro delle materie prime eliminate.

12/2002 11/10/2017	<b>PIANI DI AUTOCONTROLLO</b>	REVISIONE:	DEL	PAGINA:
		11/10/2017	12/2002	4 di 8

1.4 Diagramma di flusso n° 4: **PREPARAZIONE PASTI CALDI (RISTORAZIONE)**

DIAG. 4 Fase:	Pericolo	CCP	Misure preventive	Limiti critici	Monitoraggio: frequenza, responsabile	Azioni correttive	Registrazioni HACCP
<b>1: Eliminazione imballo primario, verifica organolettica</b>	<u>Biologico:</u> <ul style="list-style-type: none"> <li>•presenza di patogeni o infestanti negli ingredienti</li> <li>•sviluppo microbico e presenza di muffe.</li> </ul> <u>Fisico:</u> <ul style="list-style-type: none"> <li>•presenza corpi estranei</li> </ul>	No	<ul style="list-style-type: none"> <li>•Eliminazione degli imballi secondari in locali diversi dalla cucina</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>•Confezioni integre; assenza di odori, colori, consistenza, sapori anomali; persistenza del vuoto nelle confezioni sottovuoto.</li> <li>•Date di scadenza idonee (TMC)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>•Controllo visivo e organolettico.</li> <li>•Frequenza: ad ogni lavorazione</li> <li>•Responsabile:</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>•in caso di confezioni danneggiate: controllo del contenuto con attento esame organolettico, con eventuale utilizzo o eliminazione.</li> </ul>	
<b>2: Pulizia, mondatura, taglio, assemblaggio ingredienti</b>	<u>Biologico:</u> <ul style="list-style-type: none"> <li>•contaminazione microbica per contatto con superfici o persone non correttamente igienizzate o portatrici di microrganismi</li> </ul> <u>Chimico:</u> <ul style="list-style-type: none"> <li>•contaminazione degli alimenti con sostanze detergenti, disinfettanti, disincrostanti, disinfestanti o altro</li> </ul> <u>fisico</u>	No	<ul style="list-style-type: none"> <li>•Corretta igienizzazione dei locali, delle superfici, delle attrezzature e degli utensili, corretta eliminazione dei rifiuti.</li> <li>•Rispetto delle prescrizioni igieniche riguardanti il personale.</li> <li>•Esclusione dal lavoro del personale con sintomi di malattia o con ferite o lesioni non correttamente protette.</li> <li>•Rispetto date di scadenza e rotazione prodotti</li> <li>•Scongelamento in acqua corrente a 10/12°C per i prodotti ittici</li> <li>•Eliminazione dal locale cucina di tutte le confezioni di prodotti per la pulizia, disinfezione, disinfestazione</li> <li>•Accurato risciacquo dei suddetti prodotti durante le operazioni di sanificazione</li> <li>•Utilizzo, per la pulizia delle attrezzature e delle superfici di lavoro, di prodotti</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- rispetto del piano di sanificazione dei locali e delle attrezzature</li> <li>- igiene e comportamenti del personale addetto ai reparti interessati</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- controllo visivo ad ogni lavorazione</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- rispettare sanificazione</li> <li>- formazione del personale coinvolto nei reparti previsti dal piano (allegato corso di formazione svolto al personale interessato)</li> </ul>	

12/2002 11/10/2017	<b>PIANI DI AUTOCONTROLLO</b>	REVISIONE:	DEL	PAGINA:
		11/10/2017	12/2002	5 di 8

DIAG. 4 Fase:	Pericolo	CCP	Misure preventive	Limiti critici	Monitoraggio: frequenza, responsabile	Azioni correttive	Registrazioni HACCP
			industriali specifici per le attrezzature che devono venire a contatto con gli alimenti				
<b>3: Cottura</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>•sviluppo microbico in alimenti scongelati per tempi lunghi prima della cottura</li> <li>•sopravvivenza di patogeni alla cottura</li> </ul>	SI	Procedure di manutenzione e sanificazione del forno  Tempi e temperature di cottura adeguati	<ul style="list-style-type: none"> <li>•Temperatura al cuore(&gt;75°C per 3/4 minuti) del prodotto sufficiente a garantirne la sicurezza microbiologica, specialmente per prodotti a base di carne macinata, arrostiti di carne, piatti farciti.</li> <li>•Ebollizione dell'acqua per pasta e minestre e per i sughi</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>•Controllo visivo, organolettico e uso di apposite sonde termiche.</li> <li>•Frequenza: ad ogni lavorazione</li> </ul> Responsabile:	<ul style="list-style-type: none"> <li>•In caso di tempi o temperature non sufficienti a garantire la sicurezza microbiologica: proseguimento della cottura</li> <li>•Se l'inconveniente dipende da malfunzionamento delle attrezzature: riparazione delle stesse</li> </ul>	Annotare la eventuale eliminazione di prodotti ritenuti non idonei  Annotare su scheda tecnica le temperature di cottura di alimenti a base di carne, pesce e uova.
			<ul style="list-style-type: none"> <li>•Servizio tempestivo per evitare che gli alimenti cotti scendano sotto la temperatura di 60-65°C.</li> </ul>				
<b>4: Somministrazione</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>•sviluppo microbico in alimenti cotti conservati per un tempo eccessivo</li> </ul>	NO	<ul style="list-style-type: none"> <li>•Utilizzazione di percorsi del cibo che non portino cibi cotti ad incrociare e contattare cibi crudi. Pulizia personale.</li> <li>•Utilizzo di utensili e superfici sanificate</li> </ul>	Brevi tempi di attesa per la somministrazione  Rispetto programma di sanificazione  Comportamento idoneo del personale addetto	Visivo	Eliminazione o ricottura dell'alimento	

12/2002 11/10/2017	<b>PIANI DI AUTOCONTROLLO</b>	REVISIONE:	DEL	PAGINA:
		11/10/2017	12/2002	6 di 8

### 1.5 Diagramma di flusso n°5: **PRODUZIONE FREDDA**

DIAG. 5 Fase:	Pericolo	CCP	Misure preventive	Limiti critici	Monitoraggio: frequenza, responsabile	Azioni correttive	Registrazioni HACCP
<b>1: Scelta degli ingredienti e verifica prodotti</b>	<p><u>Biologico</u>: presenza di patogeni nell'alimento: spore, virus, muffe, parassiti.</p> <p><u>Fisico</u>: presenza di corpi estranei negli alimenti (terriccio, vetro, legno, carta, plastica, metallo, pietre)</p>	No	<p>Rispetto date di scadenza e rotazione prodotti (TMC)</p> <p>Corretta conservazione degli alimenti</p>	<p>Confezioni integre; assenza di odori, colori, consistenza, sapori anomali.</p> <p>Date di scadenza nei limiti (TMC)</p> <p>Assenza di terriccio, insetti o altri animali, Muffe e corpi estranei.</p>	<p>Controllo visivo date di scadenza, integrità delle confezioni, presenza di sporizia.</p> <p>Freq.: ad ogni ciclo di lavorazione</p> <p>Resp.:</p>	<p>Eliminazione prodotti scaduti o non idonei</p>	<p>Annotare l'eventuale eliminazione di prodotti ritenuti non idonei</p>
<b>2: Pulizia, lavaggio, taglio, assemblaggio ingredienti</b>	<p><u>Biologico</u>: presenza di patogeni nell'alimento: spore, virus, parassiti; contaminazione microbica per contatto con superfici o persone non correttamente igienizzate o portatrici di microrganismi</p> <p><u>Fisico</u>: ingresso di corpi estranei negli alimenti (vetro, carta, plastica, metallo)</p> <p><u>Chimico</u>: contaminazione degli alimenti con sostanze detergenti, disinfettanti, disincrostanti, disinfestanti o altro</p>	NO	<p><u>Rischio biologico</u>: corretta igienizzazione dei locali, delle superfici, delle attrezzature e degli utensili, corretta eliminazione dei rifiuti.</p> <p>Rispetto delle prescrizioni igieniche riguardanti il personale.</p> <p>Esclusione dal lavoro del personale con sintomi di malattia o con ferite o lesioni non correttamente protette.</p> <p>Lavaggio di frutta e verdura con disinfettante (Amuchina diluita) per almeno 10 minuti a temperatura ambiente</p> <p><u>Rischio fisico</u>: come per la produzione calda</p> <p><u>Rischio chimico</u>: come per la produzione calda</p>				
<b>3: Somministrazione</b>	Altro diagramma	No					

12/2002 11/10/2017	<b>PIANI DI AUTOCONTROLLO</b>	REVISIONE:	DEL	PAGINA:
		11/10/2017	12/2002	7 di 8

1.6 Diagramma di flusso n°6: **Pasticceria**

DIAG. 6 Fase:	Pericolo	CCP	Misure preventive	Limiti critici	Monitoraggio: frequenza, responsabile	Azioni correttive	Registrazioni HACCP
<b>1: Scelta degli ingredienti</b>	<u>Biologico</u> <ul style="list-style-type: none"> <li>•presenza di contaminazione microbica o infestazione negli ingredienti</li> <li>•sviluppo microbico in alimenti scongelati per tempi lunghi prima della cottura</li> </ul>	No	<ul style="list-style-type: none"> <li>•Corretta conservazione degli alimenti da -18 a +4°C</li> <li>•Rispetto date di scadenza e rotazione prodotti</li> <li>•Eliminazione degli imballi secondari in locali diversi dal laboratorio pizzeria</li> </ul>	Date di scadenza (TMC) Confezioni integre Assenza di corpi estranei Assenza di muffe, colorazioni e odori anormali	<ul style="list-style-type: none"> <li>•Controllo visivo e organolettico.</li> <li>•Frequenza: ad ogni lavorazione</li> </ul> Responsabile:	Eliminazione prodotti scaduti o non idonei	Annotare la eventuale eliminazione di prodotti ritenuti non idonei
<b>2: impasto 3: lievitazione 4: spianatura/condimento</b>	<u>Biologico</u> : contaminazione microbica per contatto con superfici o persone non correttamente igienizzate o portatrici di microrganismi <u>Chimico</u> : presenza di residui di sanificazione <u>Fisico</u> : presenza o ingresso di corpi estranei negli alimenti (vetro, legno, carta, plastica, metallo, pietre)	No	<ul style="list-style-type: none"> <li>•MISURE PREVENTIVE:</li> <li>•Corretta igienizzazione dei locali, delle superfici, delle attrezzature e degli utensili, corretta eliminazione dei rifiuti.</li> <li>•Rispetto delle prescrizioni igieniche riguardanti il personale</li> <li>•Utilizzo di utensili costruiti con materiali che riducano il rischio di rotture e contaminazioni con frammenti.</li> <li>•Immediato blocco del processo produttivo in caso di rottura di vetri o plastica dura nel locale cucina e pulizia accurata di tutti i frammenti presenti (Cartello rottura vetri).</li> <li>•Mantenimento di condizioni di pulizia ottimali di pareti, soffitti ed attrezzature poste in alto</li> <li>•Eliminazione dal locale pasticceria di tutte le confezioni di prodotti per la pulizia, disinfezione, disinfestazione</li> <li>•Accurato risciacquo dei suddetti prodotti durante le operazioni di sanificazione</li> </ul> Utilizzo, per la pulizia delle attrezzature e delle superfici di lavoro, di prodotti industriali specifici per le attrezzature che devono venire a contatto con gli alimenti				
<b>6: aggiunta condimenti a crudo/farcitura</b>	Biologico: contaminazione da contatto con superfici o persone. contaminazione crociata di prodotti già cotti con prodotti crudi Fisico: presenza corpi estranei	No	Corretta sanificazione delle superfici ed attrezzature ed igiene del personale Separazione tra prodotti cotti e prodotti da cuocere				

12/2002 11/10/2017	<b>PIANI DI AUTOCONTROLLO</b>	<b>REVISIONE:</b>	<b>DEL</b>	<b>PAGINA:</b>
		11/10/2017	12/2002	8 di 8

1.7 Diagramma Di Flusso n°7: **BAR**

<b>DIAG. 7</b> <b>Fase:</b>	<b>Pericolo</b>	<b>CCP</b>	<b>Misure preventive</b>	<b>Limiti critici</b>	<b>Monitoraggio: frequenza, responsabile</b>	<b>Azioni correttive</b>	<b>Registrazioni HACCP</b>
<b>1.</b> <b>Conservazione prodotti</b>	Biologico: Sviluppo microbico per temperatura di conservazione inadeguata	SI	Corretta manutenzione impianti frigo  Attuazione piano di sanificazione impianti frigo	Temperatura congelatore per gelati: <-18°C  Temp. Armadio congelatore: <-18°C  Temp. Banco frigobar <+4°C	Controllo temperature congelatori e frigo  Freq.: giornaliera (2 volte al dì)  Resp.: vedi pag.6 manuale autocontrollo	Eliminazione prodotti esposti per tempi troppo lunghi a temperature eccessive	Annotare la avvenuta eliminazione di prodotti non conformi  Annotare T su scheda
<b>2.</b> <b>Verifica stato di conservazione</b>	Biologico: Sviluppo microbico per confezioni non integre o per scadenza dei prodotti.	NO	Rotazione prodotti secondo scadenza (TMC)  Integrità delle confezioni	Confezioni integre  Date di scadenza (TMC)	Controllo date scadenza e integrità confezioni  Freq.: ad ogni uso e settimanale su tutta la merce  Resp.: vedi pag.6 manuale autocontrollo	Eliminazione prodotti scaduti  Eliminazione prodotti con confezioni non integre	Annotare la avvenuta eliminazione di prodotti non conformi
<b>3.</b> <b>Preparazione</b>	Biologico: Contaminazione da utensili o persone non pulite o crociata	NO	Sanificazione corretta di superfici utensili comportamento del personale	Rispetto delle procedure di lavorazione e del piano di sanificazione			
<b>4.</b> <b>Somministrazione</b>	Biologico: Contaminazione da utensili o persone non pulite o crociata	NO	Sanificazione corretta di superfici utensili  Comportamento del personale				