

ALLEGATO AL MANUALE di

AUTOCONTROLLO
redatto secondo il METODO
HACCP
per le fasi di PREPARAZIONE e
DISTRIBUZIONE
del VITTO
agli allievi, personale e ospiti

dell' I.P.S.S.E.O.A. "G.MINUTO"
DI MARINA DI MASSA

L'autocontrollo

consente di effettuare in ogni fase della filiera alimentare la **sorveglianza** delle condizioni lavorative e la **prevenzione** delle contaminazioni degli alimenti e viene definito come l'insieme delle iniziative volte a garantire e dimostrare l'**igienicità** e la **salubrità** degli alimenti.

Il **piano di autocontrollo** è l'insieme delle procedure operative volte a prevenire o, quantomeno a contenere, l'**insorgenza dei pericoli** lungo la filiera produttiva, attraverso il **controllo sistematico delle singole fasi**, e successiva registrazione su una specifica documentazione (QUANDO NECESSARIO) .
Tale metodologia non vuole, pertanto, essere una pretesa di assenza di non conformità (o anomalie), ma il modo per risolvere in maniera efficace e tempestiva le situazioni anomale che via via possono verificarsi e di registrarle su di una apposita modulistica.

Definizioni (1)

- **IGIENE DEI PRODOTTI ALIMENTARI**: tutte le misure necessarie a garantire la sicurezza e la salubrità dei prodotti alimentari.
- **ALIMENTO SALUBRE**: alimento idoneo al consumo umano sotto il profilo igienico.
- **INDUSTRIA ALIMENTARE**: ogni soggetto pubblico o privato, con o senza fini di lucro, che eserciti una o più delle seguenti attività: preparazione, trasformazione, fabbricazione, confezionamento, deposito, trasporto, distribuzione, manipolazione, vendita o fornitura, somministrazione di prodotti alimentari.

Definizioni (2)

- **RESPONSABILE DELL'INDUSTRIA ALIMENTARE(I.P.S.S.E.O.A. "GMINUTO")**

Il titolare dell'industria alimentare ovvero il Dirigente Scolastico (aiutato nella formazione e aggiornamento del piano da un esperto nominato dallo stesso).

- **PERICOLO**: Potenziale contaminazione di origine biologica, fisica o chimica in grado di inficiare la salubrità di un alimento
- **RISCHIO**: Grado di probabilità che un pericolo di contaminazione si verifichi concretamente
- **GRAVITÀ DEL RISCHIO**: Impatto che un determinato tipo di contaminazione di un prodotto alimentare può avere sulla salute dei consumatori

Definizioni (3)

- **HACCP hazard analysis and critical control point**
- **SISTEMA HACCP:** Metodologia sistematica per l'individuazione, la prevenzione ed il controllo dei rischi di natura biologica, chimica o fisica che possono inficiare la salubrità di un alimento.
- **PIANO HACCP:** Insieme pianificato di procedure e metodologie basate sui principi fondamentali del sistema HACCP, per mezzo delle quali il responsabile dell'industria alimentare garantisce la salubrità dei prodotti preparati e consumati nell'Istituto e nel Convitto annesso ad esso.

Definizioni (4)

- **PUNTO CRITICO (CP):** Punto, procedimento, o fase della lavorazione ove è possibile individuare un rischio consistente di contaminazione del prodotto.
- **PUNTO CRITICO DI CONTROLLO (CCP):** Punto, procedimento, o fase della lavorazione ove, applicando uno specifico sistema di controllo, è possibile eliminare o ridurre a livelli accettabili un determinato rischio alimentare.
- **LIMITI CRITICI:** Limiti d'accettabilità entro i quali può variare un determinato parametro posto sotto controllo a livello di uno specifico CCP, senza che venga compromessa la salubrità del prodotto in quella fase.

Definizioni (5)

- **MONITORAGGIO:** Sequenza programmata di misurazioni e/o osservazioni relative al parametro posto sotto controllo in un CCP, al fine di verificare il rispetto dei limiti critici prefissati.
- **MISURA PREVENTIVA:** Intervento strutturale e/o gestionale volto a rimuovere in tutto o in parte la causa di un pericolo.
- **AZIONE CORRETTIVA:** Tutte le misure atte a riportare sotto controllo un CCP ed a garantire che il prodotto la cui salubrità era stata compromessa, non determini danni alla salute umana (eliminazione del prodotto)

Definizioni (6)

- **PROCEDURE DI VERIFICA:** procedure atte a sottoporre a verifica periodica il piano HACCP per valutarne il corretto funzionamento e l'eventuale necessità di modificarlo.
- **MICROORGANISMI PATOGENI:** microrganismi potenzialmente in grado di produrre un'azione lesiva sull'uomo, attraverso l'invasione di organi e/o tessuti, oppure la sintesi di sostanze tossiche.
- **INFESTANTI:** insetti, roditori od altri animali in grado di contaminare direttamente o indirettamente i prodotti alimentari.

Definizioni (7)

- **DETERSIONE:** Operazione volta a rimuovere, anche con l'ausilio di specifiche sostanze detergenti, ogni tipo di residuo, particella o sostanza, capace di compromettere direttamente o indirettamente la salubrità di un alimento
- **DISINFEZIONE:** Operazione volta, tramite l'utilizzo di mezzi chimici o fisici, ad eliminare i microrganismi patogeni; conseguenza naturale di ogni intervento di disinfezione è, comunque, la consistente riduzione della carica microbica complessiva (costituita da patogeni e non)
- **DISINFESTAZIONE:** Operazione volta ad eliminare ogni tipo di agente infestante tramite l'utilizzo di mezzi fisici o chimici

Definizioni (8)

- **SANIFICAZIONE:** Operazione comprendente opportuni interventi di detersione, oltre che di disinfezione.
- **CONTAMINAZIONE CROCIATA:** Fenomeno che si realizza quando alimenti, acqua o aria igienicamente sicuri, subiscono una contaminazione da parte di prodotti, materiali, strumenti, acqua o aria provenienti da aree e/o impianti inquinanti; ciò può verificarsi per inadeguata separazione delle lavorazioni (ad es. tra zone di manipolazione alimenti crudi e cotti) o degli stessi impianti (idrici, di scarico o di aerazione), ovvero per scorrette pratiche di lavorazione da parte degli operatori.

Obiettivi del Manuale

La preparazione e la distribuzione delle preparazioni (vitto) sono affidate al personale dell'Istituto (per quel che concerne il Convitto), agli allievi e docenti Tecnico pratici di Cucina/Sala per quel che concerne l'Istituto (esercitazioni pratiche di laboratorio).

Il presente manuale di autocontrollo si riferisce quindi a:

- **ricevimento e stoccaggio**
- **prelevamento dai magazzini e preparazione dei piatti/ricette da somministrare /consumare per tutti i consumatori (allievi, convittori e personale addetto a tali servizi)**

Tipologie di piatti

1. Prodotti serviti tal quali (senza alcuna preparazione)

Succhi di frutta, mousse di frutta, fette biscottate, biscotti, pane ecc.

2. Piatti crudi: piatti freddi (ad esempio formaggi , insalate, ...) non sottoposti a cottura e serviti freddi ;

i pericoli maggiori sono associati ad una conservazione non corretta e a procedure di preparazione inadeguate.

3. Piatti cotti serviti caldi: con o senza precedente conservazione a freddo
primi piatti tradizionali, secondi piatti di carne, pesce, uova, contorni di verdure cotte

4. Piatti cotti e serviti freddi

piatti cotti e serviti freddi: ad esempio insalate di riso.

I Pericoli (1)

Sono associati ad una **contaminazione** e **proliferazione microbica** che può seguire il processo di cottura durante la fase di abbattimento e conservazione a freddo, oppure durante il porzionamento, soprattutto se non vengono rispettate le norme di corretta prassi igienica da parte del personale e le temperature di conservazione a caldo.

I Pericoli (2)

- I maggiori pericoli sono associati alle **manipolazioni** a seguito del processo di cottura, ma anche ad **un'errata procedura di abbattimento e/o a scorrette temperature di conservazione**.
- il Servizio di Ristorazione, quindi il personale addetto alla distribuzione, dovrà garantire una temperatura $< 10^{\circ} \text{C}$ per i piatti da servire freddi (salvo diversa indicazione del produttore se confezionato da altri soggetti) e $> 65^{\circ} \text{C}$ per i piatti da servire caldi.

Identificazione dei pericoli connessi alle diverse fasi

RICEVIMENTO MERCE, STOCCAGGIO, MANIPOLAZIONE, EVENTUALE COTTURA, SOMMINISTRAZIONE E/O CONSERVAZIONE.

Pericolo:

- *Biologico* → contaminazione e proliferazione microbica
- *Chimico* → presenza di residui sanificanti
- *Fisico* → corpi estranei

Azioni preventive

- rispetto del **programma di sanificazione** e di difesa dagli infestanti; risciacquo accurato dopo sanificazione delle Cucine di Reparto e del materiale utilizzato per la distribuzione o conservazione del cibo
 - adeguate **temperature di conservazione** fino alla distribuzione (5')
 - **rispetto dei tempi massimi di conservazione per i prodotti confezionati**
 - **ispezione visiva** del carrello, dei vassoi, delle stoviglie e delle pietanze (assenza di corpi estranei e di segni di sporco visibile; odori, colore e consistenza gradevoli e nella norma)
 - **assenza di alimenti non protetti nei carrelli**
 - **formazione/informazione del personale** (all 2)
 - **rispetto delle Norme di Buona Prassi Igienica** (all 1)
- **rispetto delle casistiche di persone che hanno varie allergie, quindi andrà fatta molta attenzione a tutte le fasi di conservazione, lavorazione, cottura e distribuzione delle pietanze onde evitare contaminazioni che potrebbero essere anche molto pericolose per l'incolumità dei commensali stessi.**

Limiti Critici

- **tempi massimi di conservazione** dei prodotti confezionati come indicato dal produttore
- **temperatura** di conservazione adeguata
 - > 60°C al cuore del prodotto per i prodotti cotti da servire caldi
 - < 10°C al cuore del prodotto (salvo diversa indicazione del produttore) per i prodotti freddi
- **Monitoraggio:**
 - verifica della temperatura di consegna del prodotto
 - verifica dei tempi massimi di conservazione

Azioni correttive

- le derrate alimentari che verranno consegnate da ditte fornitrici che risultino sospette in qualità, confezione integra o altro, dovranno essere respinte alla medesima ditta annotando sul modello merce respinta per non conformità. E nel caso di richiamo merce richiesto da un fornitore, provvedere a imballare la merce, conservarla in ambiente idoneo e apporre la dicitura MERCE DA INVIARE ALLA DITTA..... CAUSA RICHIAMO PER NON CONFORMITA'.

Documentazione

- **bolle di consegna** del prodotto da parte della ditta fornitrice
- Eventuale verifica della temperatura di consegna, eventuale compilazione del modulo di non conformità e eventuali azioni correttive adottate
- **Scheda di monitoraggio delle temperature** (controllo, effettuato due volte al giorno per tutti i frigoriferi e congelatori)
 - **Certificato taratura/controllo dei termometri delle attrezzature.**
 - **Esiti analitici degli esami batteriologici (se svolti)**

Allegato 1: Norme di Buona Prassi

Igienica

Durante le fasi di manipolazione/preparazione, cottura e distribuzione gli operatori dovranno rispettare i seguenti accorgimenti:

- la manipolazione/preparazione dovrà avvenire nei giusti tempi per evitare aumento della carica batterica
- la cottura dovrà essere fatta alle temperature idonee e appropriate al tipo di alimento utilizzato
- la distribuzione/somministrazione deve avvenire nel **minor tempo possibile**
- il cibo **non deve viaggiare o essere somministrato da personale** se non quello addetto allo **svolgimento di tale compito.**
- eventuali **carrelli devono rimanere sempre chiusi o coperti adeguatamente**
- **nessun tipo di alimento deve essere asportato o aggiunto durante l'eventuale breve trasporto o nella fase di distribuzione**
- **tutti gli utensili e le stoviglie di servizio devono essere sempre puliti e protetti**, come anche i contenitori isotermitici (se utilizzati)

- il personale deve mantenere un'adeguata pulizia (mani, capelli, unghie) ed un adeguato abbigliamento di lavoro pulito e chiaro

- il personale deve mantenere un adeguato comportamento:

- non toccare capelli, naso, orecchie

- non assumere cibi, bevande,

- non fumare, sputare, masticare gomma

- lavarsi le mani dopo aver toccato direttamente un alimento o dopo colpi di tosse e starnuti

- durante il servizio l'operatore farà attenzione a preparare il piatto solo al momento della consegna al consumatore, per evitare un eccessivo abbassamento di temperatura che nuocerebbe al prodotto sia in termini organolettici che igienici

- il cibo può essere manipolato solo dal personale addetto e nessun estraneo alle operazioni di distribuzione può avvicinarsi al carrello/tavolo dove avviene la porzionatura.

Allegato 2: Igiene e Formazione

• La cura dell'igiene da parte del personale è essenziale per ottenere un prodotto sicuro dal punto di vista igienico

Igiene del personale

Una delle fasi dell'igiene del personale è il lavaggio delle mani e delle parti scoperte delle braccia, che dovrà essere eseguita in tutti i seguenti casi:

- dopo aver usato i servizi igienici

- prima di riprendere il lavoro

- dopo aver toccato i pazienti

- dopo aver mangiato, tossito, starnutito portandosi la mano davanti alla bocca

Procedura per un corretto lavaggio delle mani

1. verificare il materiale necessario: ossia assicurarsi che sapone liquido, asciugamani di carta siano disponibili

2. bagnare mani ed avambracci con acqua corrente intorno ai 45°C

3. applicare il detergente in quantità idonea sulle mani, per produrre una schiuma sufficiente, sfregare energicamente le dita, il dorso ed il palmo

4. sciacquare abbondantemente mani ed avambracci, sempre con acqua abbastanza calda

5. prelevare una nuova dose di detergente, lavare nuovamente le mani formando un'abbondante schiuma e sfregando particolarmente le zone meno accessibili (ad esempio lo spazio tra le dita)

6. allontanare tutta la schiuma con un secondo abbondante risciacquo

7. asciugarsi con gli appositi asciugamani di carta, che saranno poi gettati nel cestino

Ulteriori obblighi del personale sono:

- usare guanti in plastica alimentare monouso per manipolare alimenti cotti;
- mantenere i guanti integri, lavati, disinfettati, sostituendoli frequentemente;
- usare per asciugarsi le mani asciugamani monouso;
- indossare i copricapo durante la manipolazione, avendo cura di raccogliere tutta la capigliatura, è d'obbligo indossare copricapo anche in assenza di capelli, tale copricapo avrà la funzione di asciugare il sudore;
- togliere anelli, bracciali, orologi e orecchini pendenti o piercing non solo quando si manipola il prodotto con le mani; proteggere tramite idonee coperture e bendaggi impermeabili eventuali tagli e ferite;
- tenere la divisa pulita e in ordine;
- indossare abbigliamento apposito durante l'orario di lavoro;
- indossare, guanti e mascherine durante le operazioni di sporzionatura e in ogni caso di manipolazione di alimenti cotti;
- evitare di conservare l'abbigliamento da lavoro insieme a quello da esterno;
- evitare di assaggiare il cibo con le mani;
- evitare di parlare, tossire o starnutire sopra gli alimenti;
- evitare di toccarsi la faccia, il naso, la bocca, le orecchie durante le lavorazioni;
- avvisare il Responsabile in caso di malattie potenzialmente infettive:
 - disturbi gastroenterici, con o senza diarrea, nausea e vomito;
 - presenza di pustole, foruncoli, ascessi o ogni altra malattia della pelle;
 - disturbi respiratori: tosse insistente, forte raffreddore, starnuti frequenti, ecc.;
 - malattie.
- avvisare il Responsabile in tutti i casi in cui si verificano irregolarità rispetto al piano di autocontrollo.

Formazione ed informazione del personale

Rappresenta un elemento essenziale per la garanzia di una elevata qualità e sicurezza dei prodotti preparati e somministrati e viene rivolto a tutto il personale coinvolto nelle varie fasi di preparazione, cottura, distribuzione/somministrazione del cibo/vitto, con moduli differenziati per il personale incaricato nelle varie mansioni assegnategli.

Divieto di fumo in tutti i locali e le pertinenze esterne Istituto e Convitto