

Cercare di compilare, seguendo le sottostanti tracce, un vostro ipotetico piano di autocontrollo. Immaginatevi titolari di una attività pubblica o commerciale di vostro gradimento e procedete di conseguenza.-(non confondere il piano di autocontrollo con il piano della sicurezza la 626)

Fac-simile esemplificativo di una possibile compilazione di piano haccp

Ogni ditta deve predisporre il proprio piano secondo le linee guida date dalla propria regione-usate il prospetto e cancellate le parti relative agli esempi.

PIANO DI AUTOCONTROLLO

(EX ART. 3 D.LSVO 26\05\1997 n° 155)

(Deliberazione n° 1218 del 17.04.2000 della regione Valle d' Aosta)

NOME ATTIVITA' _____

TIPOLOGIA AZIENDA _____

UBICAZIONE _____

TITOLARE _____

P.I. _____ N° TEL _____

RESPONSABILE PIANO HACCP

- _____ -

Segnare elenco autorizzazioni che si hanno (o in copia o originali) e ricordarsi di lasciarle appese in vista

- 1)
- 2)
- 3)
- 4)

NOTE: (per gli ambulanti ricordarsi di tenere sul mezzo autorizzazione sanitaria, documentazione, eventuali autorizzazioni e libretto di idoneità sanitaria per chi lo necessita)

In ottemperanza alla Legge 155\97 questa attività mette in funzione un proprio piano di autocontrollo finalizzato alla sicurezza igienica delle operazioni ivi effettuate tenendo conto del principio di base della norma implicita della Legge. "scrivere ciò che si fa e fare ciò che si scrive".

Il piano relativo alla nostra attività prevede l'applicazione delle procedure di semplificazione previste dalla delibera Regionale n° _____ (ogni regione dovrebbe avere la propria, quella della Valle d'Aosta e' la n° 1218 del 17.04.2000).

In tale delibera vengono evidenziati 5 punti principali

1. modalità di fornitura
2. accettazione dei prodotti
3. gestione operativa
4. igiene dei locali
5. formazione dei titolari delle industrie e degli addetti

DESCRIZIONE DEI LOCALI

(descrivere i vari locali e la loro utilizzazione)

(si può inserire la descrizione presentata per il rilascio dell'aut.ne sanitaria)

(per chi ce l'ha, utilizzare elenco e planimetria consegnate in comune e autorizzate)

ESEMPI

1. L'Attività, rivendita di generi alimentari ex tabelle I-VI-VII-IX-X-XII, è svolta in un unico locale di mq_____ C.A.
2. L'attività di produzione pasti destinati ai scuole elementari mat. Ecc. anziani svolta dalla soc_____ in questa unità operativa ed è svolta in 3 locali così utilizzati: ecc..
3. L'attività di pasticceria, o di somministrazione o di ristorazione si svolge in.. ecc_____
4. L'attività viene svolta in forma ambulante per le ex tabelle-si, Per l'effettuazione della stessa viene utilizzato automezzo tipo _____ targa_____). se soggetto ad autorizzazione sanitaria citarlo.
5. (si descrive quindi la propria attività in maniera semplice e sintetica. E' più facile, se si hanno più locali, descrivere ogni singola unità).

NOTE: Generalmente nelle domande presentate in comune per il rilascio delle autorizzazioni, e' già menzionato il servizio idrico e lo smaltimento dei rifiuti- pertanto sarebbe meglio descrivere lo smaltimento interno al locale. Per le acque, in alcuni casi, le aziende usufruiscono di proprio pozzo o sorgente- (in questo caso sarebbe meglio inserire la propria certificazione dell'acqua).

ATREZZATURA

(mettere elenco della propria attrezzatura, va bene riportare quello consegnato in comune)

Trattandosi di attività di mera rivendita di generi alimentari (quale attrezzatura ?)

.....

Trattandosi di produzione di prodotti di pasticceria o somministrazione (bar) o ristorazione ecc. : (quale?)

Trattandosi di vendita ambulante : (quali?)

.....

ESEMPIO 1 (riferito ad una rivendita di alimenti)

1. Congelatore di tipo orizzontale per la conservazione dei prodotti acquistati allo stato di congelato e surgelato. Lo stesso è riparato da due pannelli a scorrimento sovrapposto.
2. Banco vetrina refrigerato per lo stoccaggio e la vendita diretta al pubblico dei prodotti ivi esposti.
3. Banco vendita non refrigerato.
4. Affettatrice di acciaio inox.
5. Macina formaggio e caffè.
6. Scaffalatura in metallo verniciato.

ESEMPIO 2 (riferito ad un laboratorio artigianale di rosticceria, cucina ristorante ecc.)

1. congelatore verticale
2. -stufa quattro fuochi.
3. Attrezzatura sottovuoto
4. Frullatore industriale tipo marca

ESEMPIO 3 (riferito ad un bar o a un ristorante)

1. banco di somministrazione a 4 sportelli
2. frullatore di tipo industriale
3. congelatore per gelati
4. ecc.
5. depuratore aria

(allegare eventualmente le caratteristiche tecniche)

NOTE (SI CONSIGLIA DI ACQUISTARE FRIGORIFERI CON TERMOMETRO POSSIBILMENTE, VISIBILE ALL'ESTERNO – E' PIU' FACILE LA VERIFICA SENZA

DOVER APRIRE. RICORDARSI CHE IN CASO DI ACQUISTO DI NUOVA ATTREZZATURA E NECESSARIO CHIEDERE INSERIMENTO DELLA STESSA IN AUTORIZZAZIONE SANITARIA)

INDIVIDUAZIONE DEI PUNTI CRITICI DI CONTROLLO CCP

(DOVETE INDIVIDUARE I PUNTI CHE RITENETE Più A RISCHIO DI INQUINAMENTO PER LA VOSTRA ATTIVITA')

Nella nostra attività sono stati individuate le seguenti fasi e punti critici denominati ccp

1. Ricevimento dei prodotti;
2. Stoccaggio e conservazione degli stessi;
3. Vendita (es. disposizione delle merci, non mischiare detersivi e alimenti in stesso scaffale oppure, CURARE L'ESPOSIZIONE es. bott. Olio sotto fonti di luce e calore, per ortaggi e prodotti sfusi fare usare guanti ecc.).
4. Ingredienti utilizzati se sono di qualità o mal conservati (esempio i preparati per genati devono essere in appositi spazi- farine per pizzerie, panifici ecc. devono essere in apposito locale o settore, i fustoni di birra e relativo impianto di distribuzione deve essere in spazio idoneo e lavabile).
5. Pastorizzazione (es sporizia cattivo funzionamento)
6. Raffreddamento (attrezzatura non idonea guasto)
7. Conservazione (guasto o miscela non trasformata entro 72 ore)
8. Affettatrice (pulizia e disinfezione non idonea e relativo smontaggio)

Taglieri ecc.

9) Servizio buffet –usare attrezzatura idonea e cappa protettiva ecc.

NOTE: Il legno è utilizzato per diverse preparazioni- la legislazione, dove ha voluto vietarlo lo ha espressamente fatto – non rientra nel divieto, ad esempio il tagliere utilizzato generalmente nelle piccole attività- Va da sé che è necessario mantenerlo in ottimali condizioni di pulizia – (alcuni manuali di CORRETTA PRASSI IGIENICA- VISIONATI DA ASSOCIAZIONI E MINISTERO SANITA' NON FANNO DIVIETI ANZI NE CITANO L'UTILIZZO PER DIVERSE OPERAZIONI:

(ricordatevi ognuno può individuare i ccp che ritiene più a rischio per la propria specificità di azienda)

Si può descrivere le operazioni attinenti l'attività con inserimento punti critici (ogni titolare opera come ritiene più idoneo)

Esempio 1= presso l'attività sono posti in vendita generi alimentari che vanno dagli inscatolati ai refrigerati , nonché alimenti di lunga conservazione, congelati e surgelati, inoltre sono vendute derrate alimentari sfuse quali farine, legumi secchi, tipo fagioli e lenticchie nonché prodotti di drogheria (spezie varie). Per ogni tipologia generale di prodotto questo piano ha previsto varie fasi di controllo, (dall'ingresso alla somministrazione o distribuzione, mettere eventuali ccp e misure correttive).

Esempio 2= nel laboratorio vengono preparati cosa? (non è necessario mettere i singoli piatti o preparazioni gastronomiche può essere fatto a settore- vengono preparate paste secche e fresche, gelati ecc.mettere i punti critici e misure correttive)

Esempio 3= Per la vendita ambulante si vende direttamente al pubblico? (porta a porta- all'ingrosso? Ecc.)

Quali potrebbero essere i punti critici? Es. la temperatura- accatastamento sul mezzo ecc.

I° FASE

RICEVIMENTO MERCI (CCP)

- Questa azienda ha richiesto, ove possibile , la certificazione alle ditte fornitrici anche tramite i propri rappresentanti, dell'attuazione da parte delle stesse del piano di Autocontrollo in relazione al D.Lsvo 155\97, con garanzie per i prodotti venduti. In caso di non certificazione si valuterà l'eventuale cambio di fornitore.

(esempio allegato 1)

DA RICORDARE CHE: le industrie primarie (coltivatori diretti) non necessitano di piano haccp es. prod. Ortaggi, sementi ecc.

(Cosa facciamo di solito, quando la merce viene consegnata?)

- Lettura della documentazione di accompagnamento della merce
- Verifica dell'integrità delle confezioni
- Controllo del termine minimo di conservazione.

AZIONI CORRETTIVE (e' un esempio)

in relazione a quanto suesposto le azioni correttive adottate dalla nostra azienda consistono nel respingere la merce se non rispondente ai requisiti di qualità previsti per legge. L'accertamento viene effettuato per quanto possibile mediante un esame visivo del titolare o del responsabile del piano all'uopo nominato.

II° FASE

STOCCAGGIO

(citare come vengono stoccate le merci)

ESEMPIO 1 Prodotti con conservazione a temperatura ambiente sono mantenuti in deposito e pronti alla vendita, direttamente sugli appositi scaffali del locale vendita

Prodotti refrigerati, questi sono conservati nel banco vetrina frigo e nella sua parte sottostante, ad una temperatura da +4 °C ca.

Prodotti congelati e surgelati questi sono mantenuti e conservati nel congelatore orizzontale ad una temperatura di circa - 18°C (guardate sulle confezioni, sono riportate le modalità di conservazione) da ricordare che in caso di congelatori aperti è meglio mantenere una temperatura più bassa di -18 C° a titolo precauzionale)

Al momento dello stoccaggio è usata la regola della rotazione per evitare che i prodotti nuovi si trovino davanti ai vecchi. Nel congelatore vengono separati i tipi di alimento anche con cartone (se manca spazio)

I prodotti e le scatole sono sempre essere sollevati da terra di almeno 30\40 cm. in casi estremi quando viene fornita la merce ci potrebbero essere dei momenti nel quale vi potrà essere una sosta momentanea in attesa di sistemazione.

Per i prodotti necessitanti una temperatura controllata non si prevede alcuna sosta e vanno sistemati nell'immediato alla giusta temperatura, controllando nuovamente che le confezioni non presentino anomalie nell'involucro quali tagli, colore o rigonfiamenti sospetti.

AZIONI CORRETTIVE(ESEMPIO)

Esempio 1 relativamente alle merci necessitanti della catena del freddo viene quotidianamente, prima dell'apertura dell'esercizio, monitorata solo visivamente la temperatura del frigorifero e/o del congelatore mediante l'osservazione tramite l'apposito bulbo apposto sulle singole attrezzature.

Qualora si rilevi un'interruzione della catena del freddo superiore alle ore previste dalla casa di costruzione, gli alimenti saranno levati dal consumo e dal commercio

Esempio 2 Nel caso di grossisti o industrie queste potranno prevedere il blocco ed eventuali analisi prima di riutilizzo, sotto controllo sanitario.- valutare se in questi casi non sia utile una scheda di controllo temperature

Immediatamente sarà chiamato il tecnico per eventuali verifiche all'impianto. Di detta operazione, si potrà approntare il foglio ove si riporterà la temperatura rilevata e l'operazione correttiva adottata.(non è obbligatorio).

Nel caso di guasto grave, che comprometta interamente la merce (per chi è assicurato o chi vuole avere un documento ufficiale per scarico iva , di grossi quantitativi sappiate che è possibile stilato elenco della stessa, richiederne la distruzione presso il Dipartimento di Prevenzione Servizio d'Igiene degli Alimenti e della Nutrizione per i relativi fini fiscali) ad esempio in Valle d'Aosta è possibile adottare tale procedura. E LA SPESA COME PRESTAZIONE SANITARIA E DI CIRCA 32 EURO

OPPURE - Accantonare la merce in attesa di restituzione (menzionando che trattasi di merce non più in utilizzo e destinata come? (RICORDARE L'OBBLIGO DI NON TENERE PRODOTTI SCADUTI O NON IDONEI INSIEME ALLE MERCI IDONEE- SEPARARE SEMPRE E METTERE DEI CARTELLI O DICITURE RIPORTANTI AD ESEMPIO "MERCE SCADUTA DA RITIRARE E/O RESTITUIRE ECC. "

RIPARAZIONI.

Anziché approntare tabelle si potrebbe, per le piccole aziende, allegare solo la fattura di riparazione

-Potreste scrivere "Si conserverà agli atti la bolla o fattura relativa all'intervento del tecnico, secondo le modalità di gestione aziendale".

III° FASE

VENDITA

Valgono le stesse indicazioni riportate per le fasi di stoccaggio, anche in virtù del fatto che quasi tutti i prodotti, non sono stoccati ma passano direttamente dalla fase di ricevimento a quella di vendita.

(oppure alla fase di produzione nel caso di laboratori o cucine)

ESEMPIO Per la pesatura delle sostanze alimentari, sono utilizzate due bilance diverse, le verdure sono pesate su di uno strumento, mentre per pesare pane e formaggi si utilizza un'altra bilancia) Onde evitare eventuali promiscuità. Per le piccole manipolazioni si utilizza un piccolo tagliere in teflon (o legno) separato dal pubblico tramite la vetrina, si evita inoltre il contatto con eventuali prodotti da taglio (vedasi affettati) mediante l'utilizzo di apposite pinze.

SCADENZE

I termini minimi di conservazione saranno controllati periodicamente. I prodotti sconzionati oppure con T.M.C. superato saranno accantonati in attesa di distruzione, restituzione e/o

sostituzione da parte delle ditte stesse.(METTERE COME AVVIENE ACCANTONAMENTO (ES. SCRIVERE MERCE DA RITIRARE E/O DISTRUGGERE NON PIU' IN UTILIZZO).

DOCUMENTAZIONE

Esempio:

1. Tutta la documentazione commerciale di scorta, acquisto vendita
2. Tutta la documentazione per gestione resi ecc:

Viene introitata, registrata, conservata c/o commercialista? Ed è già a disposizione degli organi di vigilanza e di controllo preposti alle verifiche di competenza.

NOTE;" PER CHI VUOLE PREVEDERE DELLE TABELLE DI CARICO, SCARICO E RESO MERCI Può FARLO – MA BISOGNA RICORDARSI CHE LA 155/97 NON CITA E NON OBBLIGA A PRODURRE TABELLE- OGNUNO FACCIA COME RITIENE PIU' UTILE PER LA PROPRIA AZIENDA"

IV° FASE

SANIFICAZIONE DEI LOCALI E DELLE ATTREZZATURE

Pulizia dei locali.

La pulizia ordinaria dei locali è quella che è svolta ogni giorno e settimanalmente.(SE LABORATORIO CUCINA ECC)

A chiusura del locale si effettua il lavaggio con acqua e idoneo detergente del pavimento avendo cura di postare i prodotti.

- Giornalmente si effettua l'asportazione della polvere e la pulizia dei banconi;(O DEL MEZZO ECC.)
- Nel caso del mezzo mettere dove viene lavato
- si rende necessario dopo l'uso di detergenti un buon risciacquo con acqua al fine di eliminare ogni residuo di prodotto detergente;
- per l'interno della vetrina si provvede alla pulizia mediante acqua e aceto onde sgrassare e per il risciacquo acqua pulita con amuchina o altro disinfettante;
- ogni fine settimana si procede alla pulizia delle pareti e degli scaffali;
- l'immondizia, in quanto richiamo di parassiti e mosche o roditori viene svuotata ogni volta che il contenitore è pieno o comunque ogni sera anche se la pattumiera o i contenitori non saranno ancora pieni;
- All'uopo l'attività sarà fornita quanto prima di un bidone in plastica con apertura basculante e protetta.

Per la pulizia straordinaria:

si intende un'imbiancatura dei locali che sarà fatta valutandone la necessità anno per anno.

Pulizia delle attrezzature:

gli attrezzi quali grattugia formaggio- pinze- affettatrice devono sempre risultare puliti, pertanto si procederà alla loro pulizia ogni volta che si terminerà di usarli a fine giornata.

Per l'affettatrice si procederà allo smontaggio della stessa e si sterilizzerà la lama con alcool o apposito prodotto.

Per il pastorizzatore :.....

Per il monta panna(importante pulire guarnizioni)

L'acqua utilizzata:

per l'esercizio è fornita dall'acquedotto comunale (segnalare situazioni particolari tipo acqua da fonte privata ricordarsi, come già detto prima, di allegare certificato di potabilità)

I rifiuti sono smaltiti attraverso gli R.S.U.(segnalare situazioni particolari interne ai locali)

Igiene personale:

per il servizio è utilizzato apposito camice di colore chiaro art. 42 D.P.R. 327\80

per il servizio è utilizzato apposito camice e copricapo di colore chiaro art. 42 D.P.R. 327\80

Note, per i laboratori e dove si preparano e manipolano alimenti è necessario anche il copricapo atto a contenere la capigliatura

Lavarsi bene le mani

Controllare che il personale non abbia malattia infettive.

Ecc.

Lotta contro gli insetti e roditori:

Il locale è stato dotato di retine antimosche alla finestra e di apposite cordine pendule all'apertura della porta, inoltre i rifiuti sono convenientemente gettati in bidone a chiusura basculante.?

In caso di presenza di roditori cosa pensate di fare?. "Si procederà con monitoraggio (proprio o ditta privata?)' si utilizza di apposita trappola studiata per i locali di vendita o con ultrasuoni?.

Il manuale d'Igiene utilizzato è quello proposto dal Ministero della Sanità per la campagna straordinaria di EDUCAZIONE ALIMENTARE. (la tenuta del manuale non è obbligatoria in relazione all'art. 4 del d.lsv0 155\97)-(OPPURE UTILIZZARE LE REGOLE DATE NEI CORSI O DAI MEDICI DI SANITA' PUBBLICA- PULIZIA DELLA PERSONA- MANI ABBIGLIAMENTO ECC.)

FORMAZIONE DEL PERSONALE

(CAPITOLO X D.LSVO 155/97)

Il personale viene così formato:

Si prende in esame il Manuale di corretta prassi igienica stampato dal Ministero della Sanità viene letto e discusso col personale, onde metterlo a conoscenza delle norme di corretta prassi igienica, per il tipo di lavoro espletato- dell'obbligo di indossare copri veste e copricapo di colore chiaro come da indicazioni del titolare. Sensibilizzazione per la verifica del proprio libretto di idoneità sanitaria.

Al termine della formazione, al dipendente verrà fatto firmare il modulo accluso al presente piano.

ALLEGATI:

- Copia autorizzazione amministrativa
- Copia della planimetria del locale
- Dichiarazioni da parte dei fornitori dell'applicazione del piano HACCP a garanzia dei propri prodotti
- Libretto sanitario
- Recapito del commercialista dove è custodita tutta la documentazione non presente nell'attività.