

A) Igiene dell'ambiente (locali e attrezzature)

PIANO PULIZIE

L'utilizzo dei prodotti detergenti e/o disinfettanti avviene secondo le indicazioni riportate sull'etichetta dei singoli prodotti.

PRIMA DI OGNI SINGOLA OPERAZIONE DI PULIZIA E SANIFICAZIONE, RIMUOVERE GLI EVENTUALI RESIDUI

NB. Le operazioni di detersione e/o disinfezione vengono seguite da abbondante risciacquo e, se del caso, asciugatura delle superfici.

<i>Punto di intervento</i>	<i>Periodicità</i>
Celle frigo, frigo	settimanale (con sbrinatura quando necessario)
Congelatore	sbrinatura e pulizia trimestrale
Pavimenti	a fine giornata
Pareti	ogni quindici giorni o prima se necessario
Piani di lavoro	dopo ogni uso
Utensili vari	dopo ogni uso
Cappe	settimanale
Servizi igienici	ogni giorno o a frequenza maggiore se necessario

NB. per i punti di intervento di cui sopra come anche per quelli non eventualmente citati si opererà la sanificazione degli stessi comunque e sempre se la verifica visiva lo renderà necessario.

SISTEMA DI VERIFICA: *visivo*

AZIONE CORRETTIVA: *ulteriore intervento di sanificazione*

DISINFESTAZIONE (NB cancellare le voci non effettuate)

- Non si effettuano operazioni di disinfestazione.
- Per le operazioni di disinfestazione ci si rivolge ai settori di Igiene Pubblica dei Distretti Sanitari.
- Per le operazioni di disinfestazione ci si rivolge a ditte specializzate.
- Altro (descrizione):

CONDIZIONI DI TEMPERATURA CHE DEBONO ESSERE RISPETTATE DURANTE IL TRASPORTO DELLE SOSTANZE ALIMENTARI CONGELATE E SURGELATE

<i>Sostanze alimentari</i>	<i>Temperatura massima al momento del carico e durante il trasporto</i>	<i>Rialzo termico tollerabile per periodi di breve durata</i>
Gelati alla frutta e succhi di frutta congelati	-10°C	
Altri gelati	-15°C	
Prodotti alla pesca congelati o surgelati	-18°C	
Altre sostanze alimentari surgelate	-18°C	+3°C
Burro o altre sostanze grasse congelate	-18°C	
Frattaglie, uova sgusciate, pollame e selvaggina congelata	-10°C	
Carni congelate	-10°C	
Tutte le altre sostanze alimentari congelate	-10°C	

ELENCO DELLE CONDIZIONI DI TEMPERATURA CHE DEBONO ESSERE RISPETTATE DURANTE IL TRASPORTO DI DETERMINATE SOSTANZE ALIMENTARI NON CONGELATE NE' SURGELATE

<i>Sostanze alimentari</i>	<i>Temperatura durante il trasporto</i>	<i>Temperatura tollerata (X)</i>
Latte pastorizzato in confezioni	da 0°C a +4°C	+9°C
Prodotti lattiero caseari (latte fermentati, panna o crema di latte, formaggi freschi, ricotta)	da 0°C a +4°C	+9°C(1) +14°C(2)
Burro	da +1°C a +6°C	
Prodotti della pesca freschi (da trasportare sempre sotto ghiaccio)	da 0°C a +4°C	
Carni	da -1°C a +7°C	+10°C
Pollame e conigli	da -1°C a +7°C	+8°C
Selvaggina	da -1°C a +3°C	+8°C
Frattaglie	da -1°C a +3°C	+8°C
Molluschi eduli lamellibranchi, in confezione, compresi quelli sgusciati appartenenti al genere "Chlamys" (canestrelli) e "Pecten" (Cappe sante)	+6°C	

(X) Durante il tempo di distribuzione frazionata (da effettuarsi con mezzi aventi caratteristiche tecnico-costruttive idonee per il trasporto in regime di freddo) che comporti ai fini della consegna agli esercizi di vendita numerose operazioni di apertura delle porte dei mezzi stessi, ferme restando in ogni caso le temperature di partenza fissate nel presente allegato, sono tollerati i seguenti valori massimi di temperatura

(1) - vale solo per panna o crema di latte pastorizzata, in confezioni e ricotta

(2) - vale solo per burro prodotto con crema di latte pastorizzata, yogurt ed altri latte fermentati in confezioni, formaggi freschi (mascarpone e similari, mozzarelle di vacca o di bufala e similari, caprini non stagionati, crescenza, formaggi a prevalente coagulazione lattica od acido-presamica ad elevato tenore di umidità e di pronto consumo, quali robiola, petit suisse, cottagecheese, quark ecc.) purchè prodotti con latte pastorizzato.

A) EDUCAZIONE SANITARIA DEL PERSONALE –

La preparazione e, la formazione del personale in tema di igiene e tecnica di manipolazione degli alimenti è fondamentale sia per la riduzione dei rischi alimentari di origine microbica, sia per incidere concretamente sulla reale applicazione di corrette prassi igieniche. Infatti questa va ad incidere in ogni fase del processo di autocontrollo.

Dovranno dunque essere previsti periodici momenti di formazione condotti su argomenti relativi alle corrette procedure di preparazione, manipolazione e conservazione degli alimenti, nonché sugli aspetti dell'igiene personale e della pulizia delle strutture.

B) PROCOLLO OPERATIVO DI BUONA PRASSI IGIENICO-SANITARIA

Tutte le persone addette alle preparazioni alimentari devono:

1. essere in possesso di regolare libretto di idoneità sanitaria (rinnovo annuale);
2. indossare abiti puliti, di colore chiaro;
3. mantenere un alto grado di igiene personale;
4. lavarsi adeguatamente le mani con prodotti idonei, prima di iniziare il lavoro e dopo ogni assenza dal posto di lavoro, anche se temporanea; per il lavaggio delle mani utilizzare un sapone liquido disinfettante, interessando con un vigoroso sfregamento tutta la mano, dalla zona sottostante le unghie, fino all'avambraccio; risciacquare abbondantemente con acqua;
5. lavarsi adeguatamente le mani (vedi punto 4) con prodotti idonei, fra una fase e l'altra del lavoro e con particolare attenzione dopo aver manipolato uova, carni fresche ecc., dopo essersi soffiato il naso e dopo aver toccato i rifiuti o i contenitori della spazzatura
6. considerare sempre la pericolosità del contatto con le superfici in comune (lavarsi le mani uscendo dalla toilette ed asciugarle con asciugamani non riutilizzabili);
7. togliere anelli e bracciali quando si manipola il prodotto con le mani;
8. mantenere i guanti, nel caso vengano usati per manipolare alimenti, integri, ben lavati e disinfettati. Sostituirli frequentemente;
9. indossare copricapi o altri mezzi efficaci per trattenere i capelli;
10. non tenere oggetti personali od abiti, non consumare cibi e bevande e non fumare nelle zone di lavorazione del prodotto alimentare e negli ambienti destinati alla pulizia di attrezzature ed utensili;
11. non essere malato o portatore di malattia trasmissibile per via orofecale ed astenersi dalla manipolazione se presenti ferite e/o infezioni cutanee.

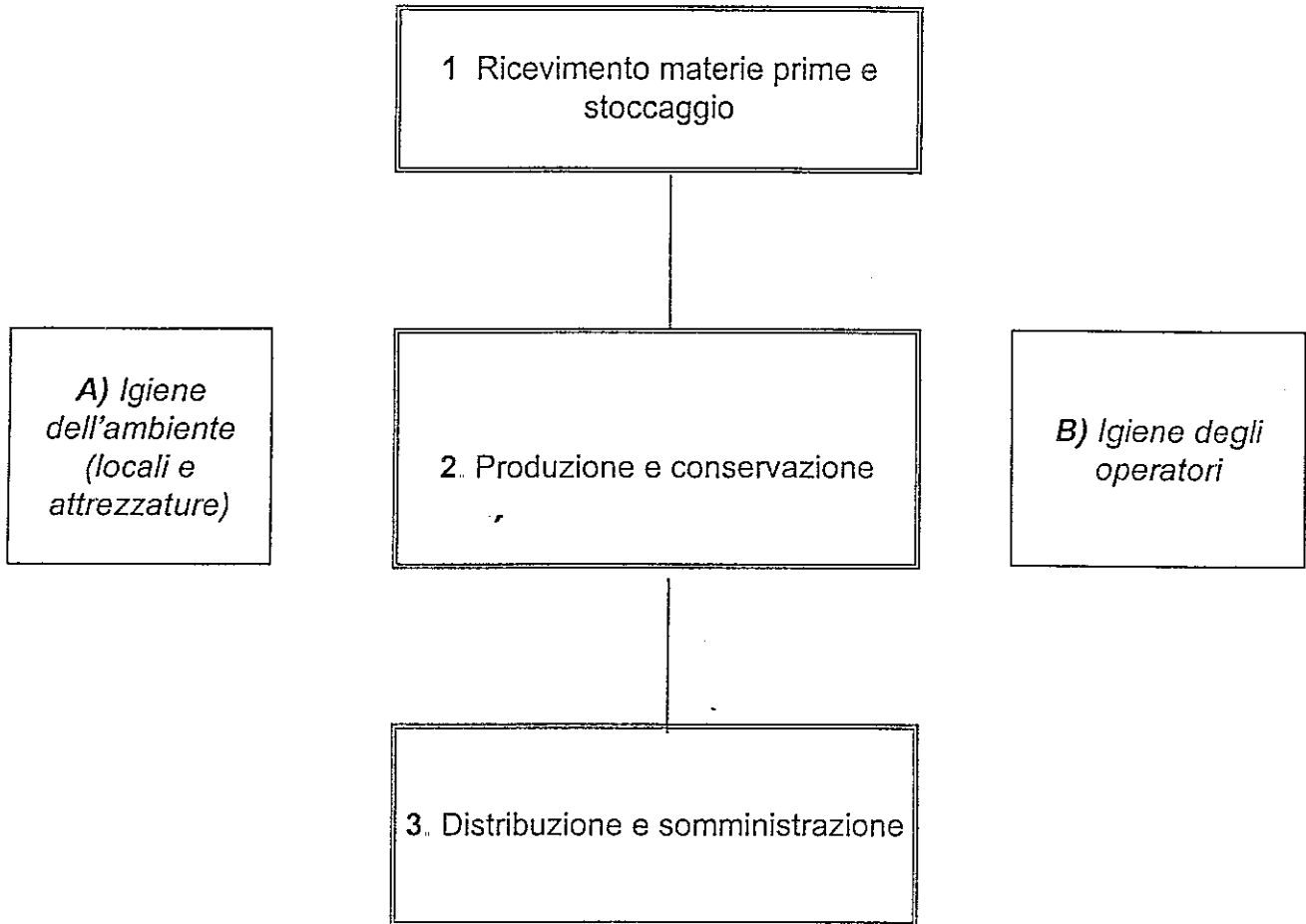
A) Verifica idoneità locali (controllo della presenza dei seguenti requisiti):

1. Locale o zona magazzino, per la conservazione ed il deposito degli alimenti e delle bevande, dotato di idonei scaffali con ripiani lavabili;
2. celle o armadi frigo, con termometro e lettura esterna, attrezzati con appositi contenitori con coperchi o scomparti atti a consentire la corretta separazione tra i diversi alimenti conservati
3. locale, esclusivamente destinato alla preparazione degli alimenti, di dimensioni adeguate al tipo di attività svolta, al numero degli addetti ed al numero dei pasti. Il locale e le attrezzature devono essere organizzate in modo da ottenere spazi distinti riservati alla:
 - a) preparazione preliminare di carni
 - b) preparazione preliminare di verdure
 - c) preparazione di piatti freddi o pronti (affettatura, guarnizioni ecc.)
 - d) cottura
 - e) eventuale congelamento di alimenti (**ad esclusione di carne e pesce**)
 - f) lavaggio stoviglie ed utensili
 - g) distribuzione piatti pronti
 - h) ritorno stoviglie sporche (direttamente nella zona lavaggio – f -)

Requisiti ed attrezzature specifiche del locale adibito alla preparazione degli alimenti:

- i) banchi per la manipolazione di alimenti, in materiale impermeabile, facilmente lavabile ed idoneo al contatto con gli alimenti
 - m) almeno un lavabo con comando non manuale dell'acqua, erogatore di sapone liquido o in polvere ed asciugamani non riutilizzabili
 - n) cappe per la raccolta delle esalazioni derivanti dalla cottura dei cibi
 - o) pareti con rivestimento impermeabile e lavabile almeno fino all'altezza di 2 metri dal pavimento
 - p) pavimento facilmente lavabile e preferibilmente con raccordi a sagoma curva fra pavimento e pareti
 - q) adeguati contenitori per gli scarti di lavorazione e le immondizie muniti di sacco a perdere, preferibilmente con coperchio e sistema di apertura a pedale
4. Tutti i reparti sopra descritti devono essere possibilmente collocati in locali distinti, tra loro raccordati, oppure in settori o zone ben separate di uno stesso locale, in modo tale che sia assicurato il "percorso in avanti a senso unico" dei prodotti alimentari dalla fornitura al consumo;
 5. locale o vano per il deposito delle sostanze e/o materiali di pulizia e di disinfezione;
 6. uno o più servizi igienici, non comunicanti direttamente con i locali adibiti alla manipolazione ed al deposito delle sostanze alimentari, adeguati al numero del personale e riservati ad uso esclusivo dello stesso, con annesso spogliatoio dotato di armadi, a doppio scomparto per ogni singolo operatore e riservati rispettivamente per la custodia degli indumenti personali e di quelli usati per lavoro;

DIAGRAMMA DI FLUSSO OPERATIVO



FASE	RESPONSABILE	SCHEDA	FREQUENZA
------	--------------	--------	-----------

**PIANO DI AUTOCONTROLLO IGIENICO-
SANITARIO**

(ai sensi dell'art. 3 D.Lgs. 155/97)

- Ristorazione collettiva -

Mensa _____

Indirizzo _____

Responsabile
Autocontrollo _____

(Nome, cognome e qualifica)

Firma Resp Autocontrollo _____ Data _____

**NB. LA DOCUMENTAZIONE ALLEGATA AL PRESENTE PIANO DI
AUTOCONTROLLO VIENE CONSERVATA PER ALMENO UN ANNO DALLA DATA DI
COMPILAZIONE.**