



FORMAZIONE sul sistema HACCP

*Il processo operativo di
produzione degli alimenti*



PROCESSO OPERATIVO PER GARANTIRE ALIMENTI SANI

- Prerequisiti aziendali
- Programma preliminare
- I 7 principi del sistema HACCP

ATTIVITA' DI INIZIO GIORNATA

- All'inizio di ogni giornata lavorativa, prima di avviare le lavorazioni, è importante verificare l'idoneità degli ambienti di lavoro, delle attrezzature e del personale.



ATTIVITA' DI INIZIO GIORNATA

► Problemi presenti in questa fase :

- superfici non adeguatamente sanificate
- utilizzo di abbigliamento non pulito
- presenza di tracce d'infestazione

possono compromettere la sicurezza igienico-sanitaria della produzione del giorno.



ATTIVITA' DI INIZIO GIORNATA



Verifica delle superfici di lavoro: devono essere state adeguatamente pulite e sanificate al termine della giornata precedente; le superfici da controllare comprendono sia quelle a contatto con gli alimenti, sia i punti non a contatto con gli alimenti.

Verifica degli utensili: controllare che gli strumenti utilizzati per le preparazioni siano puliti e integri, senza parti rotte

verifica degli ambienti di lavoro: è necessario controllare la struttura periodicamente (es. ogni mese) e annotare eventuali problemi (es. finestre e piastrelle rotte, muri o pareti scrostate, ecc.), al fine di programmare gli interventi necessari



Verifica dell'eventuale presenza o passaggio di animali infestanti (roditori, blatte, altri insetti, ecc.)

ATTIVITA' DI INIZIO GIORNATA

- ▶ Verifica del personale: gli abiti devono essere puliti in quanto possono essere fonte di contaminazione per gli alimenti. Gli abiti da lavoro vanno indossati in appositi spogliatoi e non devono entrare in contatto con gli abiti personali, riposti in un altro luogo, armadietto o scomparto.
 - ▶ Tutti gli operatori devono essere in buone condizioni di salute (es. assenza di diarrea, vomito, tagli o ferite sulle mani, ecc.)
 - ▶ Verifica dei dispositivi di protezione individuale (DPI): verificare che gli operatori indossino i DPI adeguati (es. guanto anti-taglio)

ATTIVITA' DI INIZIO GIORNATA

- Verifica funzionamento attrezzature: è necessario accertare il corretto funzionamento di frigoriferi, congelatori, forni, ecc. e registrare eventuali malfunzionamenti



- Verifica postazione lavaggio mani: valutare il corretto funzionamento dei lavandini, la presenza di sapone, detergenti, disinfettanti, panni in carta, ecc.

PREREQUISITI AZIENDALI

- ▶ **I LOCALI** (*Struttura ed organizzazione, I locali aziendali, Manutenzione*)
- ▶ **ATTREZZATURE ED UTENSILI** (*Descrizione delle attrezzature ed utensili presenti nell'azienda, Manutenzione*)
- ▶ **PULIZIA, DISINFEZIONE** (*Procedure di pulizia e disinfezione, Programma di pulizia e disinfezione, Verifica degli interventi di pulizia e disinfezione*)

PREREQUISITI AZIENDALI

- ▶ **DISINFESTAZIONE** (*Piano di disinfestazione, Monitoraggio, Azioni correttive*)
- ▶ **PERSONALE** (*Formazione, controlli sanitari*)
- ▶ **PRODUZIONE** (*Approvvigionamento idrico, Smaltimento rifiuti e residui di lavorazione, Uso di olii di frittura*)

PROGRAMMA PRELIMINARE



Costituzione del gruppo di lavoro



Descrizione dei prodotti e del loro utilizzo



Sviluppo del diagramma di flusso e sua verifica sul posto

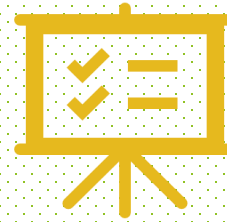


Descrizione del ciclo produttivo ed attuazione dei sette principi per fase lavorativa

RICEVIMENTO E CONSERVAZIONE MATERIE PRIME



Verifica delle merci all'arrivo: individuare all'interno dell'azienda un responsabile della corretta valutazione del materiale consegnato e istruirlo su quali parametri valutare al momento della consegna



Valutazione dell'idoneità della merce consegnata:

Temperatura di conservazione: le merci devono essere consegnate alla temperatura riportata in etichetta

Integrità della confezione: valutare la presenza di eventuali rotture e la presenza di un'etichetta esaustiva

Data di scadenza/TMC (Termine Minimo di Conservazione): controllare che i prodotti (confezionati all'origine) conferiti non siano scaduti e che la vita residua dell'alimento sia compatibile con il suo utilizzo

Aspetto merceologico : controllare i prodotti conferiti, se possibile, anche dal punto di vista olfattivo (es. odori anomali) e visivo (ammaccature)

FORNITORI

- Ai fornitori verrà richiesto il possesso delle certificazioni attestanti l'applicazione del piano HACCP riguardante la loro azienda e che siano in grado di certificare la qualità dei loro prodotti (*bollo CEE per i prodotti di origine animale*).

REGISTRO FORNITORI [Modalità di compatibilità] - Word

tere Revisione Visualizza Componenti aggiuntivi Che cosa si vuole fare?

AaBbCcDc AaBbCcDc AaBb AaBbCcC AaB AaBbCcD A

¶ Normale ¶ Nessuna... Titolo 1 Titolo 2 Titolo Sottotitolo En

Paragrafo Stili

2 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22

DESIGN CONSULTING

REGISTRO-FORNITORI

in-ottemperanza-al-Reg.-CE-n.852/04-e-al-Reg.-CE-178/02

MODULISTICA-DI-AUTOCONTROLLO-HACCP

RE ALE-E-INDIRIZZO	RESPONSABILE-COMMERCIALE-E N.-TELEFONICO	TIPOLOGIA-DI-PRODOTTO-RIFORNITO	C

uzione pagina.....

W

FORNITORI

- I fornitori saranno accuratamente selezionati. A tal fine si predisporrà una scheda nella quale vengono riportati tutti i fornitori con l'identificazione della fornitura e le certificazioni attestanti l'applicazione del piano HACCP da parte dell'Azienda fornitrice.

REGISTRO FORNITORI [Modalità di compatibilità] - Word

tere Revisione Visualizza Componenti aggiuntivi Che cosa si vuole fare?

AaBbCcDc AaBbCcDc AaBb AaBbCc AaB AaBbCcD AaBbCcDc

¶ Normale ¶ Nessuna... Titolo 1 Titolo 2 Titolo Sottotitolo

Paragrafo Stili

2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22

DESIGN CONSULTING

REGISTRO-FORNITORI

in-ottemperanza-al-Reg.-CE-n.-852/04-e-al-Reg.-CE-178/02

MODULISTICA-DI-AUTOCONTROLLO-HACCP

RE ALE-E-INDIRIZZO	RESPONSABILE-COMMERCIALE-E N.-TELEFONICO	TIPOLOGIA-DI-PRODOTTO-RIFORNITO	C

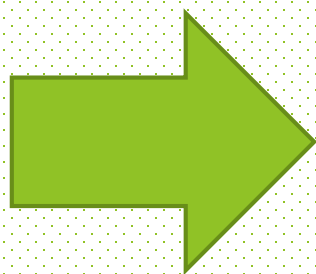
uzione pagina.....

File Explorer Google Chrome Outlook PDF Adobe Reader PowerPoint Windows Word

RICEZIONE MERCI

- Al momento **dell'accettazione in Azienda le materie prime**, il personale addetto al trasporto o allo scarico delle merci, nonché il mezzo di trasporto e gli eventuali contenitori, vengono sottoposti ad una **controllo di idoneità igienica da parte dell' OSA** il quale effettua i seguenti controlli:

- Visivi
- Olfattivi
- Soggettivi
- Strumentali



- ✓ Assenza di colore ed odore anomali
- ✓ Integrità delle confezioni
- ✓ Documentazione sanitaria rispetto delle date di scadenza
- ✓ Assenza di insudiciamento del mezzo
- ✓ Temperature dei prodotti alla consegna

RICEZIONE MERCİ



CONTROLLO DEL DOCUMENTO DI TRASPORTO (DDT):
CORRISPONDERE ALLA MERCE CONSEGNA LE MATERIE PRIME CHE ALL'ENTRATA IN AZIENDA NON RISULTANO CONFORMI (AL PERIODO DI VITA UTILE PREVISTO IN AZIENDA, TEMPERATURE) VENGONO RIFIUTATE, MOTIVANDO IL RIFIUTO E REGISTRANDONE LA NON CONFORMITÀ SU APPOSITA SCHEDA DEL MANUALE.

CORRETTO
IMMAGAZZINAMENTO: LE MERCI VANNO CONSERVATE ALLA TEMPERATURA PREVISTA E UTILIZZATE DANDO PRIORITÀ A QUELLE CON SCADENZA PIÙ RAVVICINATA, OVVERO RISPETTO DEL PROTOCOLLO FIFO (*FIRST IN FIRST OUT*)

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

SCARICO E SMISTAMENTO DELLE MERCI



- ▶ Ridurre al minimo i tempi di scarico e stazionamento per gli alimenti deperibili
- ▶ Non depositare i prodotti ricevuti su piani dove avvengono le lavorazioni alimentari

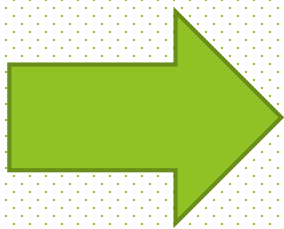
SCARICO E SMISTAMENTO DELLE MERCI



- ▶ Dotarsi, se si hanno le possibilità, di aree dove far stazionare i prodotti in arrivo prima di essere smistate nelle aree di conservazione
- ▶ Idonee condizioni igieniche del personale e dei locali

STOCCAGGIO DEI PRODOTTI

- ▶ I prodotti entrati in azienda, **vengono stoccati nelle varie aree** di preparazione per classificazione merceologica o similari.
 - **prodotti deperibili** nei frigoriferi stoccati nella temperatura idonea (in generale: fresco 0-4°C, surgelati e congelati <-18°C)
 - **prodotti non deperibili** vengono stoccati nel deposito



Gli alimenti vengono ordinati in modo che ci sia una comoda rotazioni degli stock

STOCCAGGIO NON REFRIGERATO



Adottare sistemi di conservazione e deposito idonei (*disposizione ordinata, spazio tra i prodotti e tra i prodotti ed i muri, luogo fresco*)



Adottare sistemi di lotta ai roditori e agli insetti infestanti (Installare reticelle alle finestre, sono utili anche lampade UV che catturano gli insetti)



Rilievi ispettivi per insetti e roditori ogni 15 giorni ed interventi di derattizzazione dei locali alla minima presenza di infestazione



Rimuovere gli imballaggi esterni (secondari) prima di immagazzinarli



Collocare i prodotti in ambienti asciutti e su scaffalature o pedane (15 - 20 cm da terra)



Corretta rotazione degli stocks (in base ai TMC o date di scadenza)



Conservare i prodotti per le pulizie in un locale separato o in uno spazio esclusivo e chiuso

STOCCAGGIO REFRIGERATO



Idonee temperature



Separare il più possibile i prodotti per tipo (*carni, verdure, uova, pollame, prodotti cotti*) nelle frigorifere diverse.



Qualora ciò non sia possibile, la separazione è realizzata ricorrendo ad appositi divisori interni (*in materiale liscio, lavabile, disinfettabile e non tossico*)



Tutti i prodotti devono essere protetti da involucri chiusi o da appositi contenitori (*i prodotti possono essere contaminati se non ben protetti*)



Disporre sui ripiani in alto i prodotti cotti, a metà le carni, in basso le uova e le verdure



Evitare di sovraccaricare le celle



Ricoverare rapidamente i prodotti deperibili dopo il ricevimento

PREPARAZIONE

- ▶ Durante la lavorazione degli alimenti è importante mantenere una netta separazione tra prodotti puliti e sporchi, così come tra materie prime crude e alimenti cotti, perché una corretta manipolazione protegge dalla contaminazione batterica.



- ▶ Rispetto delle procedure di lavorazione degli alimenti



PREPARAZIONE

- ▶ limitare il tempo di stazionamento a temperature non idonee
- ▶ Allontanamento tempestivo dei rifiuti:
 - ✓ Bidoni numero sufficiente
 - ✓ correttamente identificati
 - ✓ apribili mediante pedale
 - ✓ devono essere frequentemente svuotati e disinfettati a fine giornata.



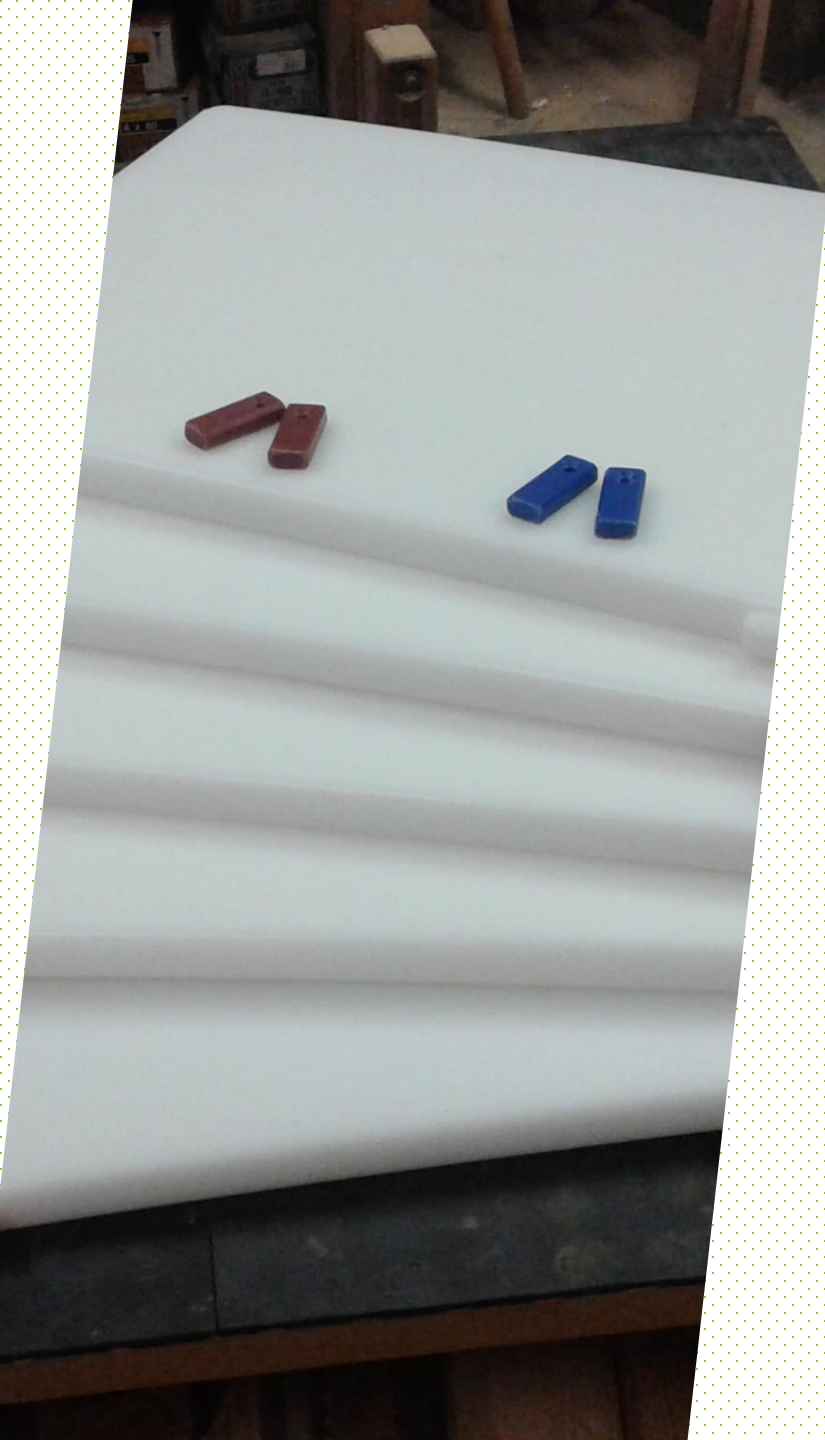
PREPARAZIONE



Gli operatori devono lavare e disinfettare adeguatamente le mani tra una lavorazione “sporca” e una “pulita”, per evitare di veicolare microrganismi patogeni da superfici o alimenti sporchi a quelli puliti.

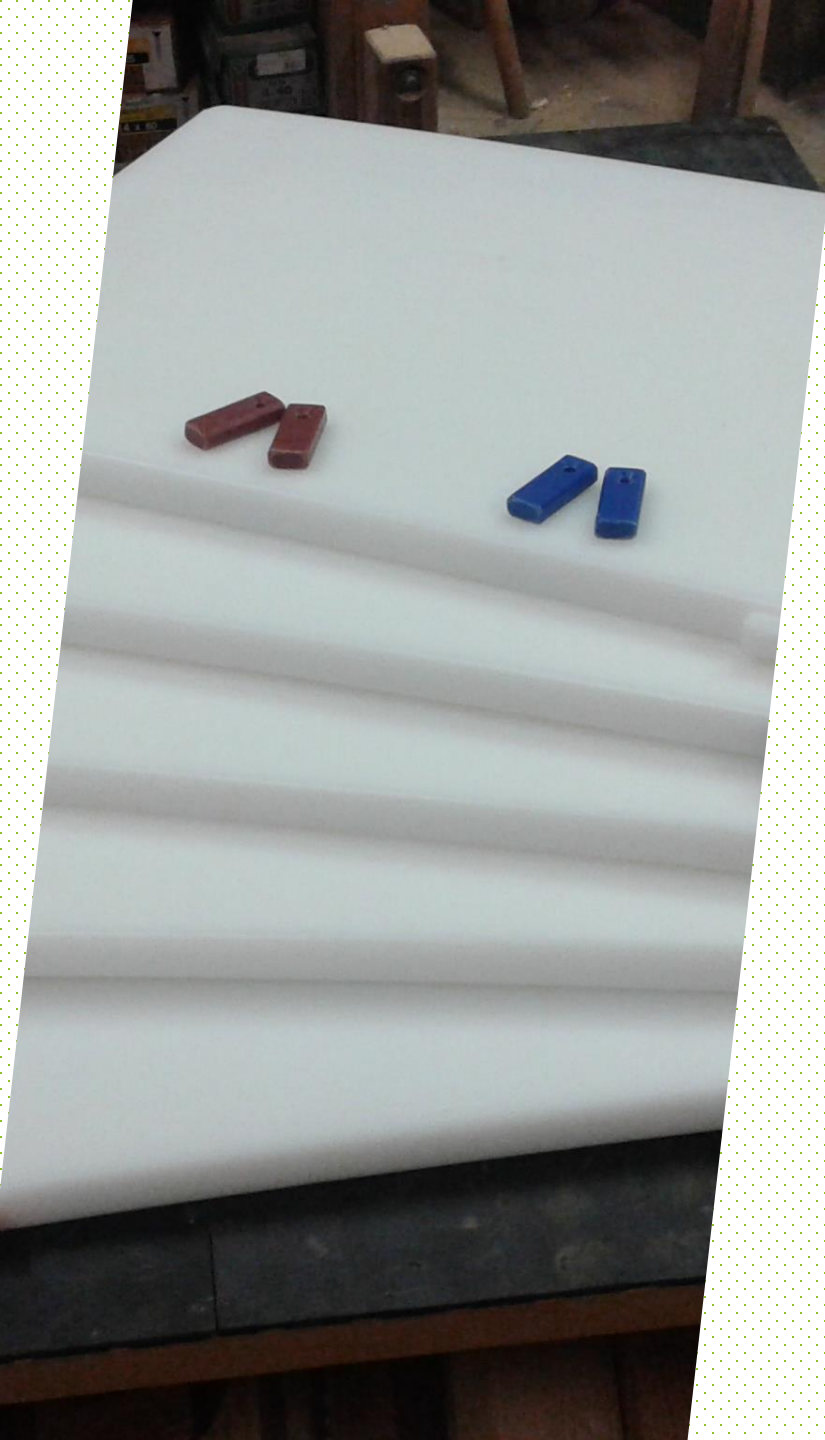


I locali di lavorazione devono distinguere zone sporche e zone pulite. Anche gli strumenti utilizzati nei diversi locali dovrebbero essere facilmente riconoscibili o in alternativa prima del loro riutilizzo devono essere puliti e disinfettati.



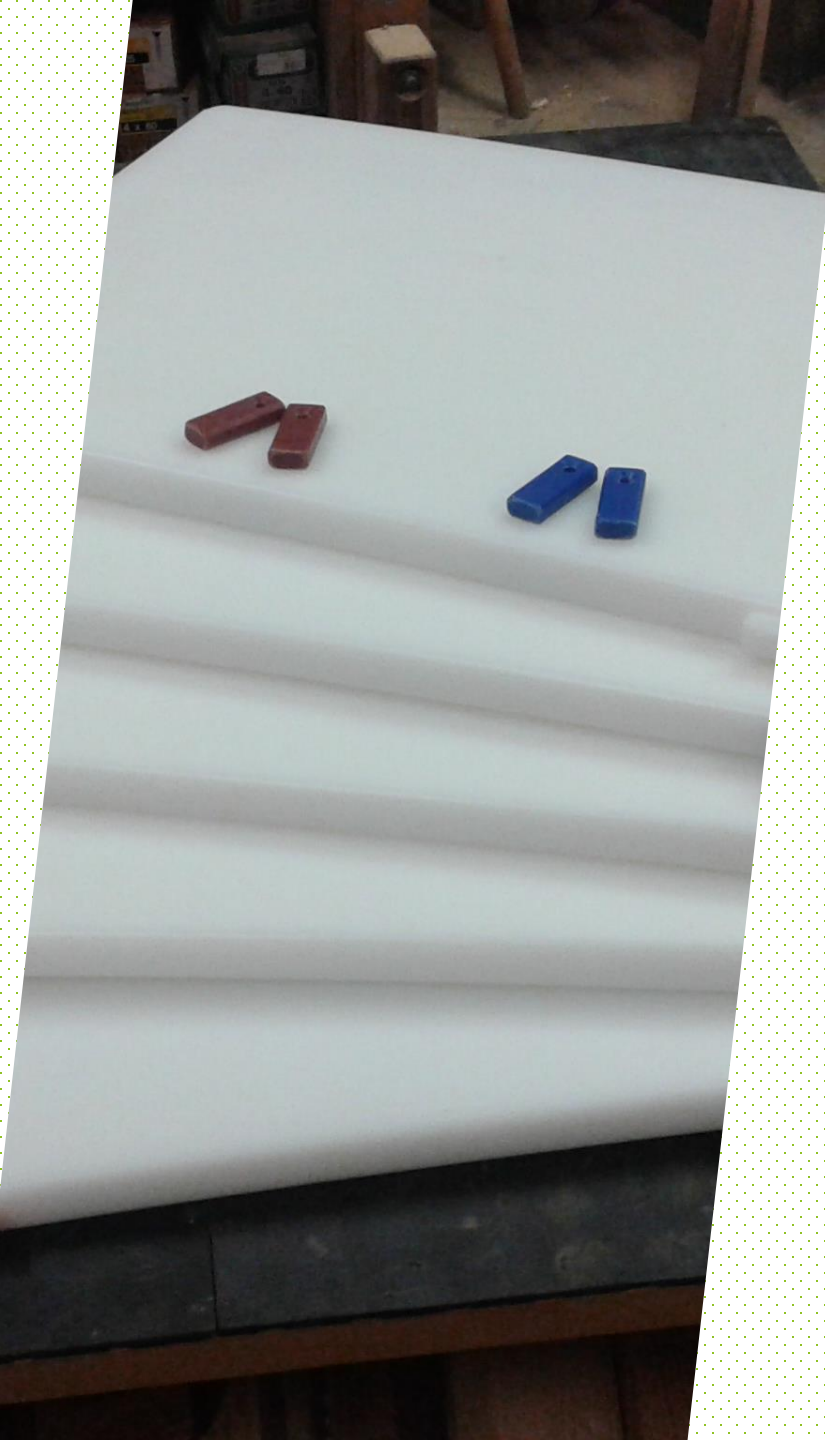
PREPARAZIONE

- Manutenzione sistematica di piani di lavoro, attrezzature, ceppi e taglieri



PREPARAZIONE

- ▶ è indispensabile usare utensili puliti (coltelli, taglieri, ecc.) e non impiegare lo stesso utensile per diverse tipologie di alimento (carne cruda, verdura, ecc.) evitando contaminazioni crociate.



PREPARAZIONE

- Una buona pratica, per esempio, è quella di utilizzare taglieri di colore diverso per prodotti diversi o in alternativa effettuare una pulizia e disinfezione tra una lavorazione e l'altra.

PREPARAZIONE

Lo scongelamento *non deve* essere effettuato a temperatura *ambiente*

- Temperatura refrigerata (inf. 10°C)
- In recipienti chiusi con griglia sul fondo



PREPARAZIONE

In condizioni di emergenza si può:

- Scongelamento rapido sotto acqua corrente (confezioni chiuse)
- Direttamente in cottura (piccoli tagli)



LAVORAZIONI A FREDDO

- Lavorazioni effettuate su prodotti che non saranno più sottoposti a cottura (es.: porzionatura, assemblaggio ingredienti per insalate di riso, insalate russe, ecc.). Non essendoci trattamenti termici successivi, è importante garantire la sicurezza degli alimenti mantenendo un elevato standard igienico.



LAVORAZIONI A FREDDO

- ▶ Lavorati e preparati a temperatura controllata, evitando di rimanere a temperatura superiore ai 10 °C per oltre 2 ore
- ▶ Nel caso dell'ortofrutta, le alte temperature durante la lavorazione possono determinare uno scadimento delle caratteristiche di freschezza del prodotto
- ▶ Le superfici e gli attrezzi devono essere adeguatamente sanificati



A close-up photograph of four brown speckled eggs resting on a textured burlap surface. The eggs are arranged in a cluster, with one in the foreground being the most prominent. The background is softly blurred, showing more eggs and a light-colored surface.

PREPARAZIONE PRODOTTI CRUDI

Uova, prodotti ittici e carni possono essere somministrati o venduti crudi, marinati o parzialmente cotti purchè

- La ristorazione non serve una popolazione altamente suscettibile
- Il consumatore sia informato che, per garantire la sicurezza, i prodotti serviti dovrebbero essere cotti alle temperature indicate dal FOOD CODE

A close-up photograph of four brown, speckled eggs resting on a textured, light-brown burlap surface. The eggs are arranged in a cluster, with one in the foreground being the most prominent. The background is softly blurred, showing more eggs and a light-colored surface.

PREPARAZIONE PRODOTTI CRUDI

- attenzione alle preparazioni che prevedono l'uso di uova fresche in guscio, dal momento che microrganismi patogeni (*Salmonella*) possono essere presenti sulla superficie dell'uovo e da qui contaminare altri alimenti e superfici, anche attraverso le mani dell'operatore.

PREPARAZIONE PRODOTTI CRUDI



- Il lavaggio dell'ortofrutta è una delle operazioni più delicate in quanto riguarda matrici molto sporche, che hanno al loro interno molta terra (insalate a foglia larga) o crescono nel sottosuolo (patate, carote).

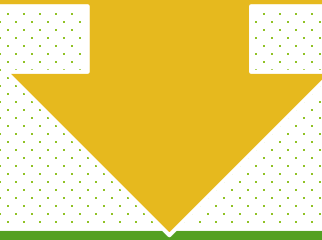
PREPARAZIONE PRODOTTI CRUDI



- Tali lavorazioni non devono contaminare gli altri alimenti, pertanto devono essere effettuate separatamente, utilizzando un lavaverdura o dei lavelli a doppia vasca per consentire le operazioni di ammollo e di risciacquo.

LAVORAZIONI A CALDO

La cottura degli alimenti rappresenta una delle misure più importanti di lotta ai microrganismi patogeni, in particolare per quelli che non sono in grado di trasformarsi in spore.



Il calore deve raggiungere determinati livelli di temperatura in tutti i punti del prodotto per un certo intervallo di tempo:

microrganismi non sporigeni
(es. *Salmonella*, *Listeria*,
Campylobacter, *E. coli*, ecc.)
sono sufficienti 15-20 secondi a
75-80 °C.

Se la temperatura di cottura
viene abbassata, (es. a 65 °C) è
necessario prolungare il tempo
(es. 25-30 minuti).

I microrganismi sporigeni (clostridi e
Bacillus cereus) richiedono un
trattamento termico più spinto, sino
ad arrivare alla sterilizzazione, come
nel caso delle conserve (120 °C per 3
minuti).

LAVORAZIONI A CALDO

In questa fase l'alimento subisce una trasformazione determinante per la sicurezza ALIMENTARE

- La cottura viene effettuata portando il cuore dell'alimento ad una temperatura $<75^{\circ}\text{C}$, tale temperatura viene controllata con un sistema random con il termometro aziendale, per un maggiore controllo del punto critico su diverse pietanze effettuate nella giornata



LAVORAZIONI A CALDO

Per quanto riguarda la cottura delle **pizze** esse vengono cotte in forno con temperature: 280 - 350 °C



LAVORAZIONI A CALDO

- Questo genere di preparazione, sia per le temperature raggiunte, sia per lo spessore dell'alimento e sia per il tempo di contatto del preparato con la base del forno (circa 10 minuti), presenta un basso rischio microbiologico, per questo motivo **non si procede a controllare la temperatura al cuore** del prodotto nelle operazioni di monitoraggio in cottura.



LAVORAZIONI A CALDO



Per la cottura di alcuni prodotti, si possono adottare dei controlli indiretti tali da consentire di mettere in sicurezza l'alimento senza il bisogno di doverlo monitorare:



a) Liquidi o semiliquidi, il raggiungimento della temperatura di sicurezza, può essere garantito dalla presenza di ebollizione persistente su tutto il liquido.



b) Per i prodotti di frittura di piccola pezzatura (freschi o scongelati), la cottura del prodotto stesso garantisce il raggiungimento della temperatura di sicurezza.



c) Per i prodotti di pezzatura più grande si dovrà misurare la temperatura al cuore dell'alimento.

LAVORAZIONI A CALDO al “rabbocco”!

► Nel caso di frittture, bisogna prestare attenzione all’olio utilizzato. Oli utilizzati più volte possono portare allo sviluppo di sostanze chimiche indesiderate dannose per gli alimenti (es. perossidi, acroleina)

Sì
olio fresco

LAVORAZIONI A CALDO al “rabbocco”!

- ▶ Il raggiungimento del “punto di fumo” indica la condizione per cui l’olio risulta nocivo. Tale punto varia in base al tipo di olio (semi, oliva, palma ecc.)
- ▶ inoltre importante evitare la presenza di residui alimentari nell’olio che viene riutilizzato così come evitare la pratica del “rabbocco”, cioè l’aggiunta di olio nuovo al vecchio.

Sì
olio fresco

RAFFREDDAMENTO

SE NON CORRETTAMENTE ESEGUITO, RAPPRESENTA UNA FASE MOLTO DELICATA E IMPORTANTE PER IL POSSIBILE SVILUPPO DI MICRORGANISMI PATOGENI.

IN GENERALE, QUESTI CRESCONO VELOCEMENTE TRA I 15 °C E I 40 °C CON UNA TEMPERATURA IDEALE INTORNO AI 35 °C

QUESTO È MOLTO IMPORTANTE PERCHÉ LE INFEZIONI SONO IN GENERE “DOSE DIPENDENTI”, CIOÈ SI DEVE INGERIRE ALMENO UNA CERTA QUANTITÀ DI MICRORGANISMI PER SVILUPPARE UNA MALATTIA ALIMENTARE. È QUINDI NECESSARIO APPLICARE BUONE PRASSI IGIENICHE E TENERE GLI ALIMENTI LONTANI DA QUESTO INTERVALLO DI TEMPERATURA.

CONGELAMENTO

- Il congelamento deve essere eseguito mettendo i prodotti in confezioni chiuse correttamente etichettate con nome del prodotto data di preparazione, data di massimo consumo e temperatura di conservazione.



CONGELAMENTO

- Il congelamento deve avvenire in tempi rapidi utilizzando un abbattitore di temperatura o suddividendo l'alimento da congelare in porzioni più piccole.



CONGELAMENTO



- È vietato procedere al congelamento di alimenti:
 - ✓ Con TMC o data di scadenza superate
 - ✓ Non in perfetto stato di conservazione
 - ✓ Ripetutamente congelati e scongelati, a meno che questi passaggi non rappresentino fasi necessarie alla lavorazione



Temperature di lavorazione

121 °C

sterilizzazione

70 °C

pastorizzazione

60 °C

conservazione a caldo

50 °C > 10 °C

zona di temperatura di massimo rischio,
massima moltiplicazione microbica

4 °C > 0

refrigerazione

-18 °C

congelamento/surgelamento

ESPOSIZIONE

- ▶ Idonea temperatura di mantenimento di esposizione dell'alimento; tra 60°C / 65°C “il nostro limite operativo è di raggiungere 85°C / 90°C del bagnomaria dell'espositore” per i caldi meno di 10°C per i refrigerati (se con farciture di creme pasticcere e gelatine a $+4^{\circ}\text{C}$)
- ▶ Gli espositori dotati di termometri a lettura esterna (sia caldo che freddo), rialzi protettivi (in vetro o altro materiale idoneo) di altezza sufficiente e separazioni interne per evitare promiscuità dei prodotti

ESPOSIZIONE

- ▶ Evitare la promiscuità tra prodotti pronti al consumo e prodotti in grado di contaminarli (salumi e formaggi stagionati, frutta e verdura non lavata, ecc.)
- ▶ Rispetto del piano di pulizia
- ▶ Rispetto delle norme relative all'igiene e sanità del personale

SOMMINISTRAZIONE E VENDITA



In questa fase i rischi sono ormai diminuiti nelle fasi precedenti se ben attuate.



Gli operatori dovranno far in modo di garantire:

Non ci sia Contaminazione fisica e biologica (*da portatori sani; capelli, bottoni, ecc.*)

Rispetto delle norme relative all'igiene e sanità del personale e sua formazione

ATTIVITA' DI FINE GIORNATA

- ▶ Alla fine dell'attività lavorativa devono essere controllati:
- ✓ **Data scadenza/TMC:** verificare che siano tolti dagli scaffali/vendita i prodotti con data scadenza/tmc superati.

ATTIVITA' DI FINE GIORNATA

- ✓ **Alimenti conservati nei frigoriferi/protetti:** tutti i prodotti (materie prime, semilavorati, prodotti finiti) devono essere adeguatamente protetti (es. da contenitori o sacchetti chiusi), avendo cura che gli alimenti “puliti” siano posizionati sui ripiani superiori rispetto a quelli “sporchi” o in un frigorifero dedicato. Non deve essere lasciato esposto nessun alimento non confezionato

ATTIVITA' DI FINE GIORNATA

- ▶ Alla fine dell'attività lavorativa devono essere controllati:
- ✓ **Rifiuti:** devono essere stati rimossi e i loro contenitori sanificati. Valutare le condizioni dei porta rifiuti, che devono essere stati accuratamente svuotati, puliti e sanificati e posizionati nuovi sacchetti per la raccolta dei rifiuti
- ✓ Deve essere fatta la valutazione e registrazione delle non conformità (NC) eventualmente riscontrate durante la lavorazione

ATTIVITA' DI FINE GIORNATA

- Una NC rappresenta una situazione che si discosta dalle normali situazioni di lavorazione.

ATTIVITA' DI FINE GIORNATA

► *Esempi di NC possono essere:*

- ✓ rottura di un imballo durante il ricevimento o la consegna di un prodotto
- ✓ mancato funzionamento di un frigorifero durante la notte
- ✓ presenza di prodotti scaduti
- ✓ presenza di infestanti
- ✓ esiti di analisi su alimenti e/o ambiente non soddisfacenti

ATTIVITA' DI FINE GIORNATA

- Queste e altre situazioni che si possono verificare quotidianamente devono essere evidenziate e risolte. È importante inoltre tenerne traccia, compilando la scheda di NC per ricordare cosa è avvenuto, quali sono state le modalità di risoluzione del problema e i provvedimenti presi.

ATTIVITA' DI FINE GIORNATA





FORMAZIONE sul sistema HACCP

Alimentazione per celiaci

La celiachia

- La celiachia si presenta come una forma di intolleranza alimentare dovuta sia a fattori ambientali che a fattori genetici. Il fattore ambientale che scatena questa patologia è **l'esposizione al glutine**, la celiachia infatti è una forma di **intolleranza** permanente a questa sostanza proteica presente nei cereali.

La celiachia

- Nella ristorazione le fasi critiche da tenere sotto controllo sono quelle dell'**approvvigionamento**, dello **stoccaggio**, della **preparazione** e della **servizio**.



Alimenti senza glutine

La contaminazione

È bene garantire al cliente che gli alimenti gluten-free non siano contaminati dal glutine di altri alimenti attraverso la contaminazione crociata:

- ▶ **Contatto diretto tra alimenti gluten-free e contenenti glutine**

La contaminazione

- ▶ Contatti di alimenti gluten-free con **superfici, attrezzature, oli, acqua, stoviglie** che sono state a contatto con alimenti contenenti glutine
- ▶ Manipolazione di alimenti gluten-free con le **mani contaminate** da alimenti contenuti glutine

Approvvigionamento e stoccaggio



Gli alimenti destinati ai celiaci non devono essere trasportati in modo promiscuo con altri alimenti che possono contenere glutine o tracce di esso.



Lo stoccaggio delle materie prime per celiaci deve avvenire **separatamente** dagli altri prodotti, sia a temperatura ambiente che a temperature controllate, in ambienti o in zone chiaramente identificabili.



Gli alimenti **senza glutine** andranno sempre posizionati nei ripiani alti del frigo/freezer

La preparazione



È consigliato di indossare un camice dedicato per la preparazione dei pasti gluten-free,



Lavarsi le mani prima di iniziare la manipolazione degli alimenti,

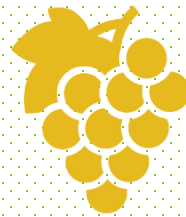


Effettuare le lavorazioni degli alimenti gluten-free su piani di lavoro e con attrezzature dedicati e lontano da contaminazioni e se questo non è possibile separare temporalmente le preparazioni,

La preparazione



Le **stoviglie** devono essere conservate **separatamente**, lontane da eventuali fonti di contaminazioni in un armadietto o contenitore chiuso.



Gli **utensili** devono essere **dedicati ai pasti celiaci** soprattutto se sono difficili da sanificare, in plastica. Se possibile **contraddistinguerli** con colori diversi,



Lavorare ad inizio giornata, piani di lavorazione e attrezzature. Procedere alla preparazione dei **pasti privi di glutine** e solo a lavorazione ultimata procedere alla lavorazione di tutti gli altri pasti.

La preparazione



Riservare contenitori contrassegnati di sale, zucchero, spezie alla preparazione per pasti senza glutine,



Non tagliare prodotti da forno con gli stessi attrezzi utilizzati per i pasti canonici,



Porre attenzione a non appoggiare neanche temporaneamente il cibo gluten-free direttamente su superfici contaminate



Il servizio

- ▶ si consiglia di evitare di portare a tavola pasti per celiaci con pasti canonici,
- ▶ garantire la massima pulizia dei tavoli,
- ▶ quando possibile, per evitare scambi di pasti, utilizzare stoviglie riconoscibili o contrassegnare i piatti in modo riconoscibile.