



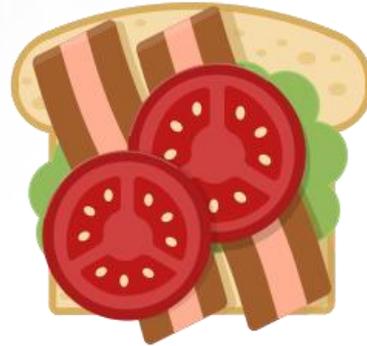
HACCP

Panificio

Parte 1

HACCP in pratica

UTILE STRUMENTO PER NON SBAGLIARE



Come nasce?

Il sistema venne ideato nel **1963** negli **USA** con l'intento di assicurare che gli alimenti forniti agli astronauti della **NASA** non avessero alcun effetto negativo sulla salute e che potessero mettere a rischio missioni nello spazio

Nasce l'alimento a rischio zero?!?



L'HACCP è stato introdotto in Europa nel 1993 con la direttiva 43/93/CEE (recepita in Italia con il D.Lgs 155/97), che prevede l'obbligo di applicazione del protocollo HACCP per tutti gli operatori del settore alimentare. **Questa normativa è stata sostituita nel 2006 dal Regolamento CE 852/2004**



Accettazione

Pericoli

Fisico per presenza di corpi estranei

- **Origine umana**
 - Capelli, unghie, orecchini anelli, cerotti
- Attrezzature, impianti: di varia natura
 - **Metallica:** lame, bulloni, viti, setole...
 - **Plastica:** schegge
- **Naturali**

Legno: rami, foglie

 - **Terra** (sabbia) e sassi
 - Frammenti di insetti e peli



I pericoli

Chimico per presenza di contaminanti

Carne: anabolizzanti;

Ortaggi: pesticidi;

Pesce: metalli pesanti;

Cessione da imballaggi: sostanze cancerogene;

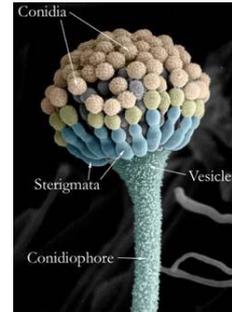


I pericoli

Microbiologico patogeni

Prodotti freschi: *Listeria monocytogenes*, *Salmonella* spp.,
Escherichia coli

Prodotti secchi: tossine prodotte da muffe (micotossine)





Controlli

Controllo cartolare (bolla) e registrazione (per carne e pesce);

Aspetto del prodotto;

Colore;

Odore;

Consistenza;

temperatura ed eventuali indicatori di interruzione della catena del freddo (sbrinature, sgocciolamento);

Aspetto della confezione;



Controlli

integra ed adeguata;

Pulita;

Etichettatura;

data di scadenza;

bollo CEE (per i prodotti di origine animale);

Condizioni di trasporto;

temperatura idonea;

igiene del mezzo;

presenza di altri prodotti.

Controlli

Preventive

selezione del fornitore



Correttive

Reclamo presso il fornitore ed eventuale cambio del fornitore
Non impiego della materia prima contaminata, segregata
apposizione del cartellino non conforme



Stoccaggio a temperatura controllata

I pericoli

- Microbiologico per mal funzionamento temperatura celle

Refrigerati $2^{\circ}\text{C} < \text{C} < 6$

Congelati $-18^{\circ}\text{C} < \text{C} < -23$



Stoccaggio a temperatura controllata

Refrigerati

ALIMENTO	TEMP	Tempo di conservazione
Latte fresco	+2/+6	3-5 gg
Uova	-1 / +4	15 gg
Formaggi freschi	+4 / +8	3-8 gg
Frutta fresca	0 / +4	2-4 gg
Agrumi	0 / +8	1 settimana
Mele o pere	0 / +8	1 settimana
Ortaggi non acquosi	0 / +4	1 settimana

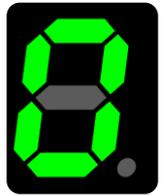
Stoccaggio a temperatura controllata

Controlli

- Almeno una volta al giorno registrare il dato sull'apposita scheda



- Almeno mensilmente verificare con un termometro il grado di accordo con il display



Stoccaggio a temperatura controllata

Azioni preventive

Manutenzione preventiva del sistema frigorifero
Il simile sta con il proprio simile!

Azioni correttive

Manutenzione straordinaria delle celle
Se l'interruzione della catena del freddo supera le 3 h segregare il prodotto in attesa di verifiche
Smaltimento



Stoccaggio a temperatura ambiente

I pericoli

Microbiologico per presenza di prodotti scaduti o alterati



Controlli

Controllo delle date di scadenza con frequenza almeno settimanale



Stoccaggio a temperatura ambiente

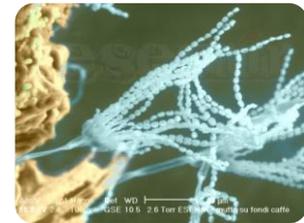
Azioni preventive

Gestione fifo della materie prime : il primo che entra è anche il primo che esce

Riporre quindi sugli scaffali i prodotti che scadono prima!!!!

Azioni correttive

In presenza di prodotti scaduti procedere allo smaltimento





Stoccaggio a temperatura ambiente

I pericoli

Microbiologico per tempi di consumazioni ritardati

Controlli tempistiche

Azioni preventive

A +4°C per Max 24 ore dal scongelamento

E' fondamentale tenere in considerazione che il liquido prodotto nella fase di scongelamento possiede una concentrazione elevatissima di nutrienti che favoriscono la proliferazione microbica.

Il prodotto da scongelare va quindi tenuto separato, possibilmente coperto, posto nel punto più basso del frigorifero per evitare sgocciolamenti su altri cibi (contaminazione crociata).

Stoccaggio a temperatura ambiente

Il prodotto non deve essere a contatto con il fondo del contenitore, ma va rialzato con una griglia.

In casi particolari, per ridurre i tempi di scongelamento del prodotto, lo stesso può essere posto nell'involucro originale sotto acqua fredda corrente (10-12°C) o nel microonde con funzione de frost.

E' obbligatorio evitare che il prodotto scongelato venga ricongelato e deve essere cucinato entro le 24 ore successive.





Stoccaggio a temperatura ambiente

Azioni correttive

- Smaltire
- Revisione delle tempistiche

Mondatura, lavaggio





Mondatura, lavaggio

I pericoli

- Microbiologico per scarsa pulizia: presenza di *Listeria monocytogenes*, *Salmonella* spp. , *Escherichia coli*

- Pericoli fisici

Ortaggi: terra, sassi, insetti

Farina: peli, sassi

Mitili: sabbia

Mondatura, lavaggio

Controlli

- Verifica visiva grado di pulizia post produzione



Mondatura, lavaggio

Azioni preventive

- Selezione e lavaggio accurato

Azioni correttive

- Completamento mondatura, ripetere il lavaggio





FINE LEZIONE