



HACCP

Panificio

Parte 2

Taglio



Taglio

- **Pericolo:** *microbiologico contaminazione crociata;*
- **Controllo:** *verifica comportamento igienico del personale;*
- **Azione preventiva:** *«un alimento un utensile»;*



The background of the slide is a composite image. On the left side, there are several golden wheat stalks with their awns clearly visible. Below the wheat, there is a close-up of a piece of rustic, golden-brown bread with a cracked, textured surface. The right side of the slide is a plain, light beige background.

Taglio

- **Pericolo:** *fisico per presenza di frammenti metallici;*
- **Controllo:** *verifica continua integrità delle lame, punte;*
- **Azione preventiva:** *manutenzione preventiva degli utensili metallici;*
- **Azione correttiva:** *isolamento se possibile selezione smaltimento.*

Cottura



Cottura

I pericoli

- *Microbiologico per trattamento termico insufficiente*
- *Chimico*

Frittura: olio esausto formazione di acroleina cancerogena
Formazione di parte carbonizzate anch'esse cancerogene



Cottura

- Per il pericolo microbiologico: temperatura $>75^{\circ}\text{C}$ nel cuore del prodotto per tempo $> 3\text{min}$ (vedi calzone)



Cottura

Azioni preventive

- *Rispetto tempi e temperatura;*
- *Pulizia del personale e dell'ambiente;*

Azioni correttive

- *Revisione delle tempistiche di cottura;*
- *Prolungare la cottura;*



Distribuzione



Distribuzione

Pericolo

- Microbiologico per contaminazione umana e quindi da stafilococchi derivanti da contatto accidentale con le mani, starnuti e colpi di tosse.





Distribuzione

- **Controllo:** rispetto obblighi divieti;
- **Azione preventiva:** corsi di formazione;
- **Azione correttiva:** richiamo scritto in caso di recidivo;

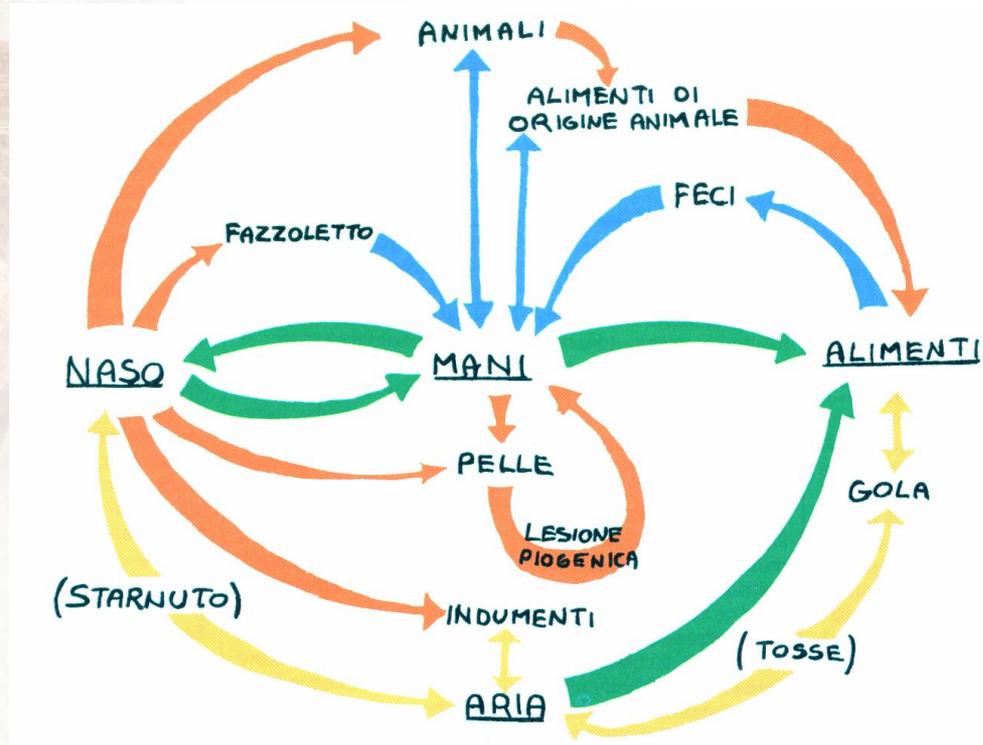


Distribuzione

Per pulire accuratamente le mani è necessario:

- 1. togliere gli anelli, orologi e braccialetti;*
- 2. sciacquare abbondantemente oltre che le mani anche gli avambracci;*
- 3. detergere le mani e sfregare energicamente le mani gli avambracci cercando di pulire anche sotto le unghie con l'uso di appositi spazzolini;*
- 4. risciacquare abbondantemente;*
- 5. asciugarsi con asciugamani monouso puliti;*

Distribuzione



Igiene ambientale

L'igiene delle superfici primarie e secondarie è fondamentale per prevenire le malattie trasmesse dagli alimenti.

Processo di sanificazione:

1. *Raccogliere i residui grossolani;*
2. *Risciacquo;*
3. *Detergenza;*
4. *Risciacquo;*
5. *Disinfezione;*
6. *Risciacquo;*
7. *Asciugatura.*





Igiene ambientale

Obblighi

Lavarsi le mani con detergente e acqua calda corrente e asciugarle completamente con salviette monouso:

- *Dopo ogni cambio di lavorazione;*
- *Prima di iniziare il turno di lavoro;*
- *Dopo aver usato il WC;*
- *Dopo esserci soffiati il naso;*



Igiene ambientale

Obblighi

- *Dopo ogni contatto con oggetti non attinenti la manipolazione degli alimenti (telefono, interruttori elettrici, radio, ecc.);*
- *Dopo la manipolazione di alimenti diversi con particolare riguardo ai passaggi tra crudo e cotto;*
- *Dopo aver effettuato operazioni di pulizia;*
- *Dopo aver provveduto allo smaltimento dei rifiuti;*
- *Dopo aver stressato la mano e comunque ogni volta che appaiono sporche;*

Igiene ambientale

Obblighi

Le unghie vanno tenute:

- *Corte;*
- *Pulite;*
- *Senza smalto;*

Capelli vanno tenuti:

- *Puliti;*
- *Ben raccolti nella apposita cuffia!*





Igiene ambientale

Obblighi

Segnalare al responsabile dell'igiene del personale eventuali:

- *Malattie cutanee;*
- *Gastrointestinali;*
- *Delle prime vie aeree;*
- *Congiuntiviti;*
- *Ascessi dentari;*

Igiene ambientale

Divieti

- *Afferrare utensili e stoviglie direttamente con le mani nelle parti destinate al contatto con gli alimenti;*
- *Consumare cibi o bevande durante le lavorazioni masticare caramelle;*
- *Manipolare direttamente con le mani cibi pronti per il consumo o cibi da non sottoporre ad ulteriori trattamenti termici.*



Igiene ambientale

Divieti

- *Fumare;*
- *Indossare anelli, bracciali e orologi;*
- *Pulirsi le mani sul camice;*
- *Tossire e starnutire sugli alimenti.*





IL NOSTRO DOVERE E' LA NOSTRA
MISSIONE

- - *produrre alimenti sani e sicuri* -



FINE LEZIONE

www.portaleconsulenti.it