



# HACCP PASTICCERIA

*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** .





# I 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

## Pericolo chimico

Aromi, essenze, imballaggi

Sostanze chimiche presenti a fini tecnologico che non devono superare i limiti stabiliti dalla legge.

È necessaria in accettazione la dichiarazione di idoneità alimentare



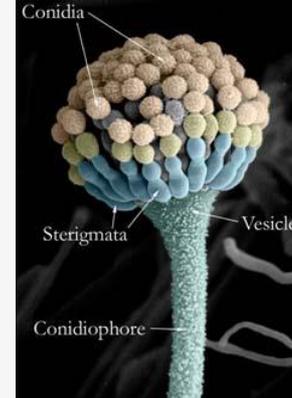
# I pericoli

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 (sbrinatoria, sgocciolamento);



# Controlli

Aspetto della confezione;  
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

## Azioni preventive

Selezione del fornitore;



## Azioni correttive

Reclamo presso il fornitore ed eventuale cambio del fornitore;

Non impiego della materia prima contaminata, segretata apposizione del cartellino non conforme;



# Stoccaggio a temperature controllata

## I pericoli

- **Microbiologico per mal funzionamento temperatura celle**

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

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





# Stoccaggio a temperature 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 temperature 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 temperature 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 temperature ambiente

## I pericoli

Microbiologico per presenza di prodotti scaduti o alterati



## Controlli

Controllo delle date di scadenza con frequenza almeno settimanale





# Stoccaggio a temperature 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



FINE LEZIONE

[www.portaleconsulenti.it](http://www.portaleconsulenti.it)