



HACCP PASTICCERIA

Parte 2

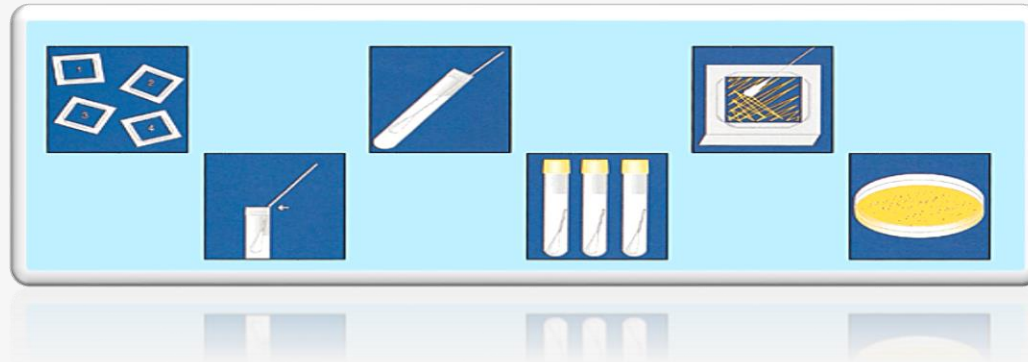
Impasto o montatura, formatura, farcitura, inzuppatura



Microbiologico per errata sanificazione

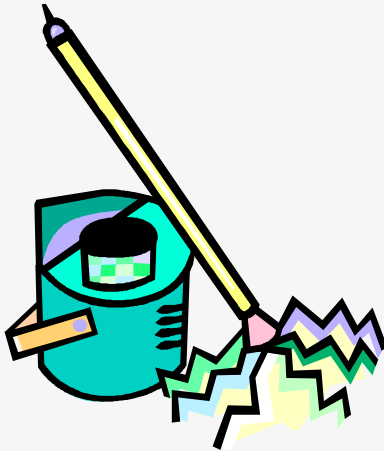
Azioni preventive: rispetto della procedura di sanificazione;

Controllo: visivo, tamponi ambientali trimestrali.



Microbiologico per errata sanificazione

Azioni correttiva: ripetizione della procedura di sanificazione e relativa revisione



Microbiologico per errato comportamento igienico dell'operatore

Azioni preventive: corso di igiene degli alimenti

Controllo: adempimento agli obblighi divieti

Azione correttiva: in caso di recidivo richiamo scritto



Cottura



Pericolo/causa:

Microbiologico per temperatura insufficiente del prodotto (min 180°C, max 270°C)



Azione preventiva:

Manutenzione preventiva delle sonde dei forni

Azione correttiva:

Eventuale correzione con ricottura





Raffreddamento

Pericolo/causa

Microbiologico per contaminazione ambientale

Azione preventiva:

Verifica del giusto grado di raffreddamento

Azione correttiva:

Revisione delle tempistiche di raffreddamento



Stoccaggio





Stoccaggio

Pericolo

Biologico per infestazione

Controllo

Mediante trappole a ferormone e lampade con banda collante

Azione preventiva: Pulizia interne

Azione correttiva: revisione delle azioni preventive, distruzione della partita infestata.

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 essersi soffiati il naso;





Obblighi

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

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 stretto la mano e comunque ogni volta che appaiono sporche.



Obblighi

Le unghie vanno tenute:

Corte;

Pulite;

Senza smalto;

Capelli vanno tenuti:

Puliti;

Ben raccolti nella apposita cuffia;





Obblighi

Segnalare al responsabile dell'igiene del personale eventuali:

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

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.



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