



HACCP

Pizza d'asporto

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

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)



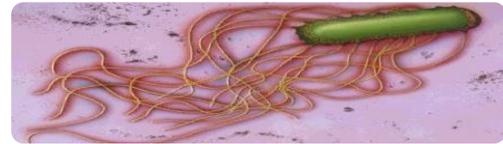
I pericoli

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)



Controlli

Aspetto della confezione
integra ed adeguata
pulita

Etichettatura

data di scadenza

bollo CEE (per i prodotti di origine animale)



Controlli

Condizioni di trasporto
temperatura idonea
igiene del mezzo
presenza di altri prodotti



Controlli

Azioni preventive

Selezione del fornitore

Azioni correttive

Reclamo presso il fornitore ed eventuale cambio del fornitore

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



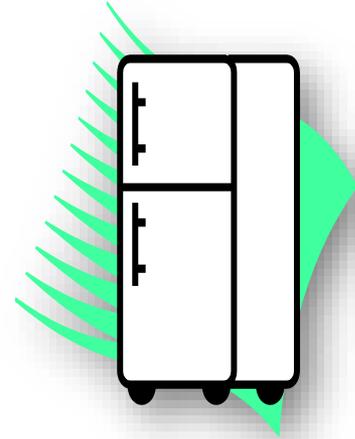
Stoccaggio a temperatura controllata

I pericoli

- Microbiologico per mal funzionamento temperatura celle

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

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





Stoccaggio a temperatura controllata

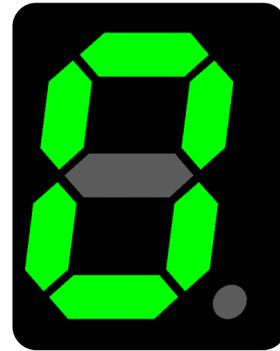
Refrigerati

| 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

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

Scongelamento (eventuale)



Scongelamento (eventuale)



I pericoli

Microbiologico per tempi di consumazioni ritardati

Controlli tempistiche

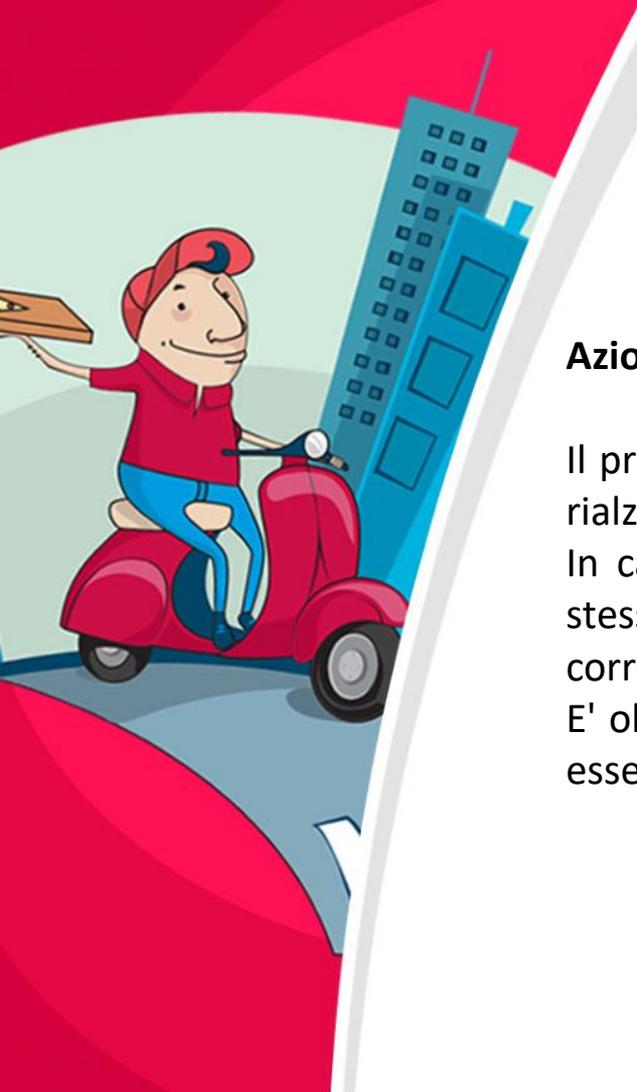
Azioni preventive

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 gocciolamenti su altri cibi (contaminazione crociata).

Scongelamento (eventuale)



Azioni preventive

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.



Scongelamento (eventuale)



Azioni correttive

- *Smaltire*
- *Revisione delle tempistiche*



FINE LEZIONE

www.portaleconsulenti.it