



HACCP

Ristorazione

Parte 3



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 preparazione**



Mondatura, lavaggio

Azioni preventive

- *Selezione e Lavaggio accurato*

Azioni correttive

- *Completamento mondatura, ripetere il lavaggio*



Taglio



Taglio

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





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

Controlli

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



Cottura

Azioni preventive

- Rispetto tempi e temperature
- Pulizia del personale e dell'ambiente

Azioni correttive

- Revisione delle tempistiche di cottura
- Prolungare la cottura





Raffreddamento





Raffreddamento

I pericoli

- Microbiologico per trattamento termico insufficiente

I batteri caratteristici di un raffreddamento troppo lento sono :

- *Bacillus cereus*
- *Clostridium perfringens*

Raffreddamento

Controlli

- Verifica con termosonda che da 75°C a +4°C entro 3 h dalla cottura





Raffreddamento

Azioni preventive

- Manutenzione preventiva abbattitore
- Ripetuti riscaldamenti e raffreddamenti attivano la moltiplicazione microbica ed aumentano i relativi rischi per il consumatore.

Congelamento





Congelamento

- Pericolo: come il raffreddamento
- Controllo: da +4°C a -18°C al cuore del prodotto in massimo 4 h
- Azione correttiva e preventiva come il raffreddamento

Confezionamento sottovuoto





Confezionamento sottovuoto

I pericoli

Microbiologico per chiusura non ermetica

Refrigerati a +3° / +5° C		
Carne cruda	2 - 3 giorni	6 - 9 giorni
Pesce fresco	1 - 3 giorni	4 - 6 giorni
Salumi	4 - 6 giorni	20 - 25 giorni
Formaggi morbidi	5 - 7 giorni	14 - 20 giorni
Formaggi duri e stagionati	15 - 20 giorni	30 - 60 giorni
Parmigiano / Grana Padano	20 giorni	60 giorni
Verdure crude	1 - 5 giorni	7 - 20 giorni
Frutta fresca	5 - 10 giorni	14 - 20 giorni
Passati di verdure / Minestrone	2 - 3 giorni	8 - 15 giorni
Paste / Risotti / Lasagne	2 - 3 giorni	6 - 10 giorni
Carne cotta	3 - 5 giorni	10 - 15 giorni
Dolci farciti con creme o frutta	2 - 3 giorni	6 - 10 giorni
Altri dolci	5 giorni	20 giorni

Confezionamento sottovuoto

Verifica continua chiusura
corretta a tempo 0 e dopo 24 h





Confezionamento sottovuoto

Azioni preventive

Per avere una corretta saldatura della busta è fondamentale che nulla del prodotto in essa contenuto si frapponga alla barra saldante

Per avere una corretta saldatura della busta è fondamentale che la temperatura di saldatura sia idonea allo spessore della busta stessa

Azioni correttive

Revisione delle procedure di confezionamento
smaltimento



Confezionamento sottovuoto

Porzionamento

Microbiologico per ritardo nella distribuzione



Confezionamento sottovuoto

Azioni preventive

- *Caldo temperatura $> 65^{\circ}\text{C}$ per max 4 h*
- *Freddo $2 < ^{\circ}\text{C} < 6$ per max 2 h*

Azioni correttive

- **Linea calda**
- *Se $t < 4\text{h}$ Per $60 < ^{\circ}\text{C} < 65$ Riscaldare a 75°C*
- *Se $t > 4\text{h}$ smaltire*
- **Freddo**
- *Per $6 < ^{\circ}\text{C} < 8$ Raffreddare a 2°C*
- *Per $t > 2\text{h}$ a $t > 6^{\circ}\text{C}$ smaltire*



Distribuzione



Pericolo

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



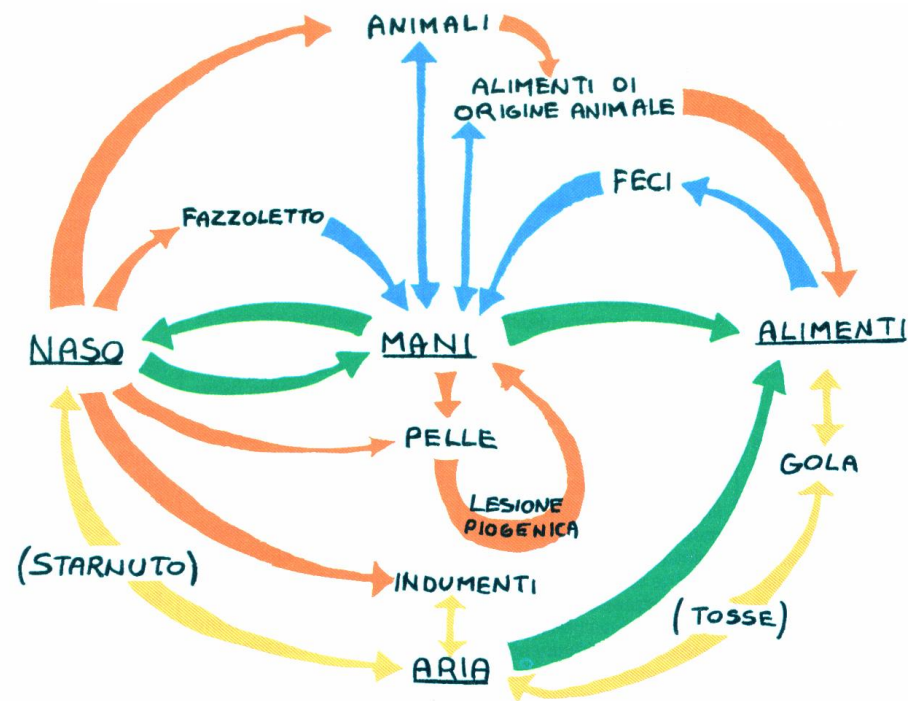
- Controllo: rispetto obblighi divieti;
- Azione preventiva: corsi di formazione;
- Azione correttiva: richiamo scritto in caso di recidivo;

Pulire le mani!

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. *Risciacqua abbondantemente;*
5. *Asciugarsi con asciugamani monouso puliti.*

Pericolo



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.*





Obblighi

Lavarsi le mani con detergente a 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

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





IL NOSTRO DOVERE È LA NOSTRA MISSIONE

- Produrre alimenti sani e sicuri



FINE LEZIONE

www.portaleconsulenti.it