

HACCP

Bar

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

Corpo 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*

Chimico per presenza di contaminati

- **Uova:** anabolizzanti
- **Latte:** pesticidi, micotossine
- **Cessione da imballaggi:** sostanze cancerogene
- **Superficie:** cessioni di detergente/disinfettante



MICROBIOLOGICO PATOGENI



- **Prodotti freschi:** listeria monocytogenes Salmonella spp. , Escherichia coli;
- **Prodotti secchi:** tossine prodotte da muffe (micotossine)

MICROBIOLOGICO PATOGENI



Controlli

- *Controllo cartolare (colla) e registrazione (per carne e pesce);*
- *Aspetto del prodotto;*
- *Colore;*
- *Odore;*
- *Consistenza;*
- *Temperatura ed eventuali indicatori di interruzione della catena del freddo (sbrinature, sgocciolamento)*

MICROBIOLOGICO PATOGENI



Controlli

- *Aspetto della confezione;*
- *Integra ed adeguata*
- *Pulita*
- *Etichettatura;*
- *Data di scadenza;*
- *Bollo CEE (per i prodotti di origine animale);*
- *Condizione di trasporto*
- *Temperatura idonea*
- *Igiene del mezzo*
- *Presenza di altri prodotti*



MICROBIOLOGICO PATOGENI

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



REFRIGERATI



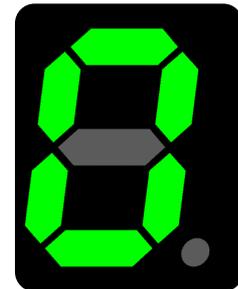
ALIMENTO	TEMPERATURA	TEMPO DI CONSERVAZIONE
Latte fresco	+2/+6	3-5 gg
Uova	-1/+4	15 gg
Formaggi freschi	+4/+8	3-8 gg
Frutta fresca	0/+4	2-4 gg
Agrumi	0/+8	1 settimana
Mele o pere	0/+8	1 settimana
Ortaggi non acquosi	0/+4	1 settimana

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



STOCCAGGIO A TEMPERATURA AMBIENTE

I pericoli

- *Microbiologico per presenza di prodotti scaduti o alterati*

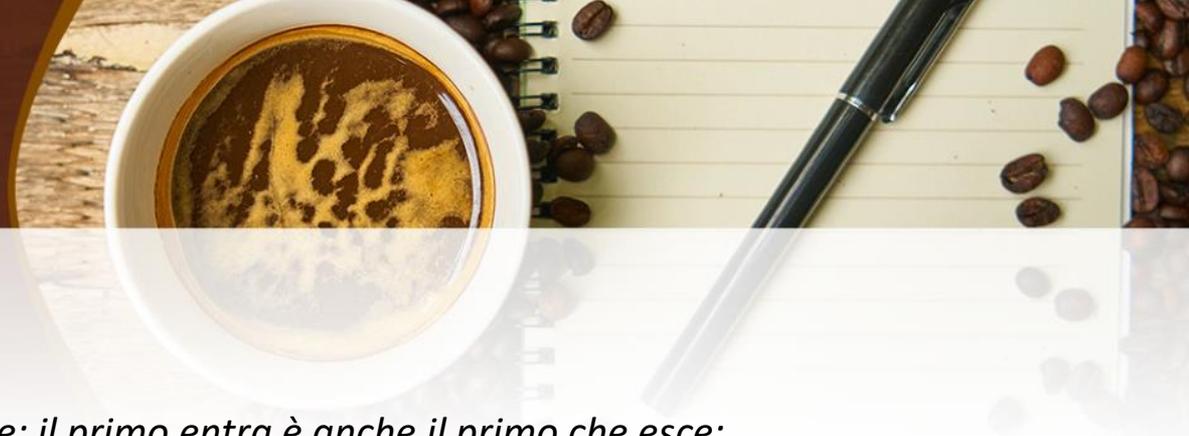


Controlli

- *Controlli delle date di scadenza con frequenza almeno settimanale*



STOCCAGGIO A TEMPERATURA AMBIENTE



AZIONI PREVENTIVE

- *Gestione **fifo** della materie prime: il primo entra è anche il primo che esce;*
- *Riporre quindi sugli scaffali i prodotti che scadono prima!!!*

AZIONE CORRETTIVE

- *In presenza di prodotti scaduti procedere allo smaltimento*

PERICOLI

- ❖ *Microbiologico: per tempi di consumazioni ritardati*

STOCCAGGIO A TEMPERATURA AMBIENTE



Azioni preventive

- A **+4°C per Max 24 ore** dal scongelamento, è 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 sgocciolamenti su altri cibi (contaminazione crociata).
- 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.
- È obbligatorio evitare che il prodotto scongelato venga ricongelato e deve essere cucinato entro le 24 ore successive

Azioni correttive

- Smaltire
- Revisione delle tempistiche

TAGLIO



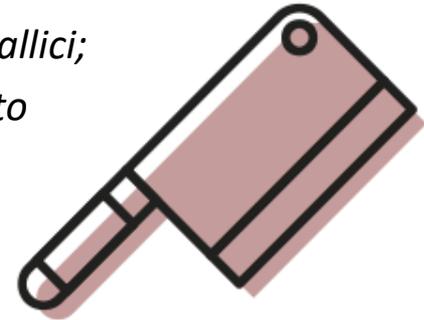
- **Pericolo:** *microbiologico contaminazione crociata;*
- **Controllo:** *verifica comportamento igienico del personale;*
- **Azione preventiva:** *«un alimento un utensile»*



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*



RISCALDAMENTO



I PERICOLI

- *Microbiologico per trattamento termico insufficiente;*
- *Chimico, alla griglia: formazione di parte carbonizzate anch'esse cancerogene*

CONTROLLI

- *Per il pericolo microbiologico: temperatura >75°C nel cuore del prodotto per tempo > 3 min;*
- *Per il periodo chimico: visivo ed utilizzo di appositi stick reattivi;*

AZIONI PREVENTIVE

- *Rispetto tempi e temperature*
- *Pulizia del personale e dell'ambiente*
- *Occorre effettuare una manutenzione ordinaria dei riscaldamenti con tempestiva segnalazione all'addetto della manutenzione di eventuali guasti o malfunzionamenti degli stessi*

AZIONI CORRETTIVE

- *Revisione delle tempistiche di riscaldamento*
- *Manutenzione straordinaria*

RAFFREDDAMENTO

I PERICOLI

Microbiologico per trattamento termico insufficiente

I batteri caratteristici di un raffreddamento troppo lento sono:

- *Bacillus cereus*
- *Clostridium perfringens*

CONTROLLI

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

AZIONI PREVENTIVE

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

AZIONI CORRETTIVE

- *Manutenzione straordinaria abbattitore*
- *Smaltire*



CONGELAMENTO



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

DISTRIBUZIONE

PERICOLO

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

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



DISTRIBUZIONE

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;*
- *Dopo ogni contatto con oggetti non attinenti la manipolazione degli alimenti (telefono, interruttori elettrici, radio ecc.);*



DISTRIBUZIONE



Obblighi

- *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.*



DISTRIBUZIONE



Le unghie vanno tenute:

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

Capelli vanno tenuti:

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

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 nella 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;





FINE LEZIONE