



HACCP

Ristorazione

Parte 2



HACCP

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

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, segretata 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

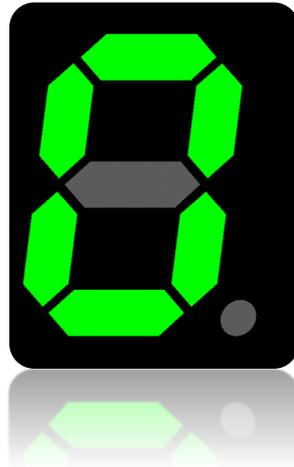
Refrigerati

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

Azioni preventive

- Manutenzione preventiva del sistema frigorifero
- Il simile stà 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 delle 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





Scongelamento

I pericoli

- Microbiologico per tempi di consumazioni ritardati

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 sgocciolamenti su altri cibi (contaminazione crociata).
- 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 defrost.
- E' obbligatorio evitare che il prodotto scongelato venga ricongelato e deve essere cucinato entro le 24 ore successive.



FINE LEZIONE

www.portaleconsulenti.it