



# HACCP

## Bar e gelateria

*Parte 2*

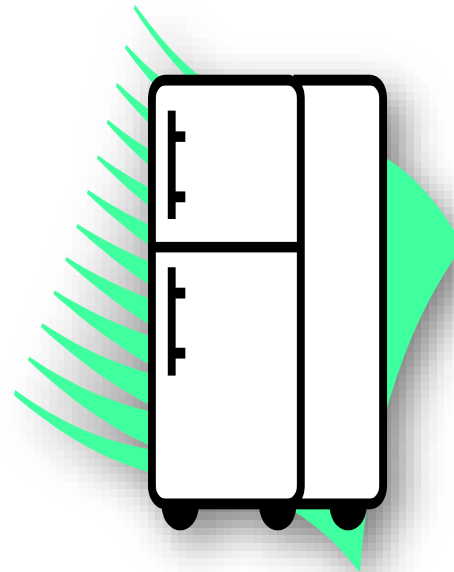
# Stoccaggio a temperatura controllata

## I pericoli

- Microbiologico per mal funzionamento temperatura celle

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

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



# Stoccaggio a temperatura controllata

## Azioni preventive

- *Selezione del fornitore*

## Azioni correttive

- *Reclamo presso il fornitore ed eventuale cambio del fornitore*
- *Non impiego della materia prima contaminata*



# Stoccaggio a temperatura controllata

## I pericoli

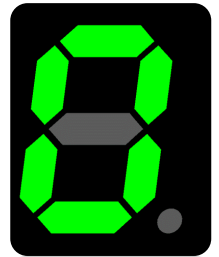


ALIMENTO	TEMP	Tempo di conservazione
Latte fresco	+2/+6	3-5 gg
Uova	-1 / +4	15 gg
Formaggi freschi	+4 / +8	3-8 gg
Frutta fresca	0 / +4	2-4 gg
Agrumi	0 / +8	1 settimana
Mele o pere	0 / +8	1 settimana
Ortaggi non acquosi	0 / +4	1 settimana

# 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 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 prodotto 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 il prodotto che scade prima!!!**

## Azioni correttive

- *In presenza di prodotto scaduti procedere allo smaltimento*



# 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).



# Scongelamento

## Azioni preventive

- 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.



# Mondatura, lavaggio

## I pericoli

- Microbiologico per scarsa pulizia: presenza di *Listeria monocytogenes*, *Salmonella* spp. , *Escherichia coli*
- Pericoli fisici

**Ortaggi:** *terra, sassi, insetti*

**Farina:** *veli, 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

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



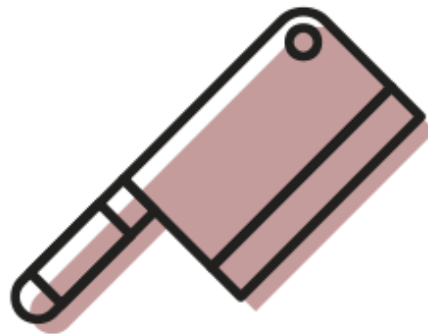
# Taglio

**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.





# Trattamenti termici

## I pericoli

- Microbiologico per trattamento termico insufficiente
- Chimico:

**Frittura:** *olio esausto formazione di acroleina cancerogena*

**Alla griglia:** *formazione di parte carbonizzate anch'esse cancerogene*



# Trattamenti termici

## Controlli

- Per il pericolo microbiologico: Temperatura  $>75^{\circ}\text{C}$  nel cuore del prodotto per tempo  $>3$  min
- Per il pericolo chimico : visivo ed utilizzo di appositi stick reattivi



# Trattamenti termici

## Azioni preventive

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



# Trattamenti termici

## Raffreddamento

### I pericoli

- Microbiologico per trattamento termico insufficiente  
I batteri caratteristici di un raffreddamento troppo lento sono :

*Bacillus cereus*

*Clostridium perfringens*



# Trattamenti termici

## Controlli

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



# Trattamenti termici

## 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



# Trattamenti termici

## 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

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

Distribuzione

**pericoli:**

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



# Confezionamento sottovuoto

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



# Confezionamento sottovuoto

## 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.)

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



# Confezionamento sottovuoto

## Obblighi

### Le unghie vanno tenute:

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

### Capelli vanno tenuti:

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



# Confezionamento sottovuoto

## Obblighi

Segnalare al responsabile dell'igiene del personale eventuali:

- *Malattie cutanee*
- *Gestro intestinali*
- *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*





FINE LEZIONE