

STRUTTURA DI RISTORAZIONE COLLETTIVA UNIVERSITARIA – FISCIANO (SA)

A . D I . S . U . S A L E R N O

MANUALE DI AUTOCONTROLLO

STRUTTURA DI RISTORAZIONE COLLETTIVA

UNIVERSITARIA DI FISCIANO (SA)

(SECONDO QUANTO DISPOSTO DAL D.LGS. 1 9 3 / 0 7)

Febbraio 2010



0 - PRESENTAZIONE

Il presente documento, prodotto delle successive revisioni del primo documento redatto nel mese di Febbraio 2010, è il risultato del lavoro di analisi delle attività svolte presso la Struttura di ristorazione collettiva universitaria Fisciano Salerno, Via Ponte don Melillo, denominata per brevità Mensa universitaria, riguardante le fasi di deposito, manipolazione, preparazione, e somministrazione di alimenti. Nel presente documento viene effettuata la valutazione dei rischi associati alle attività lavorative in oggetto e la programmazione delle necessarie azioni di prevenzione e protezione da attuare ai sensi della normativa vigente riguardante l'igiene dei prodotti alimentari (Reg. CE 852/04, Reg. CE 853/04, Reg CE 178/04, D.lgs 193/07). Nel corso delle valutazioni si sono consultati i dirigenti ed i preposti e, nel corso dei sopralluoghi, sono stati acquisiti i pareri dei lavoratori con attività diverse, dai quali si sono ricavati dati ed informazioni, oltre che pareri e valutazioni tecniche, riguardanti i fattori di rischio ed i sistemi di prevenzione propri delle attività oggetto di valutazione, in attesa che vengano nominati i Responsabili dei diversi settori.

Il presente documento, anche in considerazione della propria naturale caratteristica in termini di dinamicità, non deve essere considerato come un lavoro conclusivo e definitivo. Questo studio deve essere quindi inteso come un nuovo punto di partenza per successive fasi di lavoro da svolgere con l'Operatore Responsabile del Settore Alimentare e con il Responsabile dell'Autocontrollo, con l'obiettivo specifico di approfondire analisi e valutazioni ed acquisire ulteriori contributi dei dirigenti, dei Responsabili di settore, dei lavoratori, e, per quanto di competenza, degli Organi di Controllo Ufficiale.

Febbraio 2010

1 - RIFERIMENTI LEGISLATIVI

Il Regolamento 852/2004 sull'igiene dei prodotti alimentari

Il Regolamento 853/2004 che stabilisce norme specifiche in materia di igiene degli alimenti di origine animale

Il Regolamento 882 /2004 relativo ai controlli ufficiali intesi a verificare la conformità alla normativa in materia di mangimi e di alimenti e alle norme sulla salute e sul benessere animale

Il Regolamento 854/2004 che stabilisce norme specifiche per l'organizzazione dei controlli ufficiali sui prodotti di origine animale destinati al consumo umano

Regolamento CE 178/02

D.L.vo n. 193/07 Attuazione della direttiva 2004/41/CE relativa ai controlli in materia di sicurezza alimentare e applicazione dei regolamenti comunitari nel medesimo settore".

Ex D.L.vo 155/97: attuazione delle Dir. 93/99/CE riguardante misure supplementari in merito al controllo ufficiale dei prodotti alimentari.

Ordinanza Min. San. del 26/06/95 in materia di vendita e somministrazione di prodotti alimentari.

Circ. Min. San. n° 21 del 28/07/95 in materia di elaborazione di manuali di corretta prassi igienica.

D.P.R. 309/98 in materia di produzione di carni macinate e preparazioni a base di carne.

DPR 503/92 e direttiva 92/116, relativi alle carni volatili da cortile.

D.lgs. 286/94: attuazione della direttiva 91/497 e 91/498 CE concernente problemi sanitari in materia di produzione ed immissione sul mercato di carni fresche.

DPR: 227/92: regolamento dell'attuazione della direttiva 88/567/CE che fissa i requisiti relativi alla produzione ed agli scambi di carni macinate, delle carni in pezzi di peso inferiore ai cento grammi e delle preparazioni di carne.

DPR 54/97: regolamento recante attuazione delle direttive 92/46 e 92/47 CE in materia di latte crudo, latte trattato termicamente, prodotti a base di latte.

D.Lgs 530/92: attuazione della direttiva 91/492/CE che stabilisce norme sanitarie applicabili alla produzione e alla commercializzazione dei molluschi bivalvi vivi.

D.Lgs. 65/93: attuazione della direttiva 89/437/CE concernente i problemi igienici e sanitari relativi alla produzione ed immissione sul mercato degli ovoprodotti.

D.Lgs. 537/92: attuazione della direttiva 92/5/CE relativa a problemi sanitari in materia di scambi intercomunitari di prodotti a base di carne.

D.Lgs.531/92: attuazione della direttiva 91/493/CEE che stabilisce norme sanitarie applicabili alla produzione e commercializzazione dei prodotti della pesca.

Decisione 94/356/CEE del 20/05/94 in materia di prodotti della pesca.

Direttiva 92/455 in materia di selvaggina e carni di coniglio.

DPR 559/92 in materia di selvaggina e carni di coniglio.

Ordinanza del 26/06/95 in materia di vendita e somministrazione di prodotti alimentari.

Circ. Min. 3 Agosto 1985 n. 32/ norme igienico sanitarie sulla lavorazione e conservazione



delle paste alimentari.

Circolare Min. Sanità n. 21 del 28/07/95 in materia di elaborazione dei manuali di corretta prassi igienica;

DPR 224/88 (attuazione direttiva 374/85/CEE) in materia di responsabilità per danno da prodotti difettosi.

Legge 283/62: disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari e delle bevande.

DPR 327/80: regolamento di attuazione della legge 283/62.

D.Lgs. 109/92: in materia di etichettatura e presentazione del prodotto.

D.Lgs. 123/93: attuazione della direttiva del Consiglio 89/397/CEE relativa al controllo ufficiale dei prodotti alimentari.

DPR 14/07/95: atto di indirizzo e coordinamento alle regioni e province autonome sui criteri uniformi per l'elaborazione dei programmi di controllo ufficiale degli alimenti e delle bevande.

Direttiva del consiglio 85/591/CEE: istituzione di modalità di prelievo dei campioni e di metodi di analisi comunitari per il controllo dei prodotti destinati all'alimentazione umana.

Decisione del consiglio 85/569/CEE: concernente l'accettazione da parte della CEE della decisione/raccomandazione OCSE relativa alla conformità ai principi della buona prassi di laboratorio.

D.Lgs. 120/92: attuazione della direttiva del Consiglio 88/320/CEE concernente l'ispezione e la verifica della buona prassi di laboratorio (BPL) e della direttiva della Commissione 90/18/CEE in materia di ispezione e verifica delle buone prassi di laboratorio.

“Linee guida per l'applicazione del sistema di analisi dei pericoli e punti critici di controllo adottata dalla 20° sessione della Commissione Unita FAO/WHO per il Codex Alimentarius 1993.

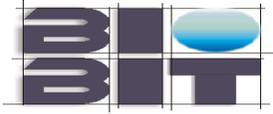
2 - GLOSSARIO

Sono valide anzitutto le definizioni riportate nel testo del ex D.Lgs. 155/97 e successive modifiche e integrazioni e dal nuovo “pacchetto igiene”. In particolare si ritiene utile specificare le seguenti definizioni, sia tratte dai documenti citati, sia predefinite per gli scopi di questo lavoro:

Alimenti salubri:	alimenti idonei al consumo umano dal punto di vista igienico
Analisi dei rischi:	il processo di raccolta ed interpretazione delle informazioni per valutare il rischio e la gravità dei pericoli
Azienda:	sistema di processi economici che si svolgono in istituti sociali di diverse specie cui si applicano il principio obiettivo della razionalità economica (il massimo del risultato con il minimo impegno do risorse) ed i criteri della corretta amministrazione
Azione correttiva:	L'azione che deve essere intrapresa quando i risultati del monitoraggio di un CCP indicano una perdita di controllo.
CP:	(punto di controllo): un punto, procedimento o fase della lavorazione dove è possibile individuare un rischio di contaminazione del prodotto
CCP:	(punto critico di controllo): un punto, fase o procedura cui può essere applicato un controllo per prevenire, eliminare, o ridurre a livelli accettabili un pericolo per la sicurezza dell'alimento.
Controllare:	condurre un'attività in modo che siano seguite procedure corrette e siano rispettati i limiti critici o i livelli di sicurezza
Fornitore:	chi fornisce un prodotto o un servizio ad un cliente
HACCP:	è un sistema che identifica specifici pericoli e misure preventive per il controllo (i pericoli possono essere biologici, chimici o fisici) ogni soggetto pubblico o privato che, con o senza fini di lucro, che esercita una o più delle seguenti attività: la preparazione, la trasformazione, la fabbricazione, il confezionamento, il deposito, il trasporto, la distribuzione, la manipolazione, la vendita o la fornitura, compresa la somministrazione, di prodotti alimentari.
Industria alimentare:	
Limite critico:	un valore che separa l'accettabilità dall'inaccettabilità
Livello accettabile:	significa la presenza di un pericolo che non presenta la probabilità di causare un rischio inaccettabile per la salute
Manuale di autocontrollo igienico sanitario:	il documento che descrive le attività di prevenzione individuate nel piano HACCP e le prescrizioni igieniche previste dalla legge



Misura di controllo (azione preventiva):	azioni ed attività che sono utilizzate per eliminare un pericolo o ridurre l'impatto a livelli accettabili ed impedire la ricontaminazione attraverso mezzi efficaci.
Monitorare:	condurre una sequenza pianificata di osservazioni o misurazioni per valutare se un CCP è sotto controllo
Pericolo:	un agente o condizione che ha la potenzialità di causare danni
Piano HACCP:	il documento scritto che è basato sulle attività principali dell'HACCP e che delinea le procedure da seguire per assicurare il controllo di uno specifico processo o procedura
Operatore Responsabile del Settore Alimentare:	il titolare dell'industria alimentare ovvero il responsabile specificatamente delegato
Rischio:	la stima di una probabile evenienza di un pericolo
Sistema di autocontrollo:	attuazione delle misure individuate nel manuale di autocontrollo l'utilizzo dei metodi, procedure o prove oltre a quelle usate nel monitoraggio per
Verifica:	determinare se il metodo HACCP sia congruente con il piano HACCP, e/o se il piano HACCP necessita di modifiche o nuove validazioni



3 - SIGLE E ABBREVIAZIONI

°C: Gradi Centigradi

CCP: Critical control point = Punto critico di controllo

CP: Control point = Punto di controllo

CE/CEE: Comunità Economica / Comunità Economica Europea

Circ. Min.: Circolare Ministeriale

DdS: Data di Scadenza

Dir.: Direttiva

D. L.vo: Decreto Legislativo

D. Min.: Decreto Ministeriale

D.P.R.: Decreto del Presidente della Repubblica

Es.: esempio

Etc.: eccetera

L: LEGGE

h: ore

H.A.C.C.P.: Hazard Analysis and Critical Control Point = Analisi del Rischio e controllo dei Punti Critici

O.S.A.: Operatore del settore alimentare

T: Temperatura

TMC: Termine minimo di Conservazione



4 - SCHEDA INFORMATIVA

INFORMAZIONI GENERALI DELL'AZIENDA:

AZIENDA	MENSA UNIVERSITARIA DI FISCIANO (SA) A.DI.SU. SALERNO
ATTIVITA'	PREPARAZIONE MANIPOLAZIONE E COTTURA DI SOSTANZE ALIMENTARI DISTRIBUZIONE
SEDE LEGALE/SEDE OPERATIVA	VIA PONTE DON MELILLO – 84084 FISCIANO (SA)
RESPONSABILE INDUSTRIA ALIMENTARE	DOTT. CIRO ROMANIELLO
RESPONSABILE AUTOCONTROLLO	DOTT. FERDINANDO BASSANO
NUMERO DIPENDENTI	20
NUMERO PERSONALE INTERINALE	3

INCARICATI DEI CONTROLLI:

RESPONSABILE MAGAZZINO	SIG. LORENZO FIORILLO
RESPONSABILE PULIZIE E IGIENE DELLE ATTREZZATURE/CONTROLLO TEMPERATURE FRIGO	SIG. GERARDO BARBUTO CUCINA, PIZZERIA, MAGAZZINI)
RESPONSABILE PULIZIE E SANIFICAZIONE DELLE ATTREZZATURE	RESP. TEAM SERVICE SOC. COOP. ARL (LAVASTOVIGLIE, LINEE SELF-SERVICE)
RESPONSABILE IGIENE DEL PERSONALE	SIG. GERARDO BARBUTO
RESPONSABILE GESTIONE DEL RAPPORTO TEMPO/TEMPERATURE	SIG. MARIO LIUCCIO SIG. CIRO FRATESTEFANO
RESPONSABILE MANUTENZIONE ATTREZZATURE E TARATURA-MONITORAGGIO CELLE FRIGO-SURGELATI	SIG. MARIO NEGRI
RESPONSABILE IGIENE DEI LOCALI	RESP. TEAM SERVICE Soc. Coop. ARL

5- INTRODUZIONE

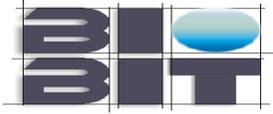
La somministrazione di alimenti idonei dal punto di vista igienico e di qualità contribuisce in maniera non indifferente a conservare e migliorare il benessere e la salute del consumatore. Il concetto di igiene degli alimenti ha subito nel tempo notevoli evoluzioni e modificazioni, spesso merito degli sviluppi nel campo della ricerca scientifica in campo parassitologico e microbico, elementi che incidono notevolmente sulla qualità e conservabilità dei prodotti destinati al consumo umano.

Sulla base delle leggi comunitarie e nazionali, che regolamentano la legislazione alimentare, il controllo e la vigilanza dell'igiene alimentare è attualmente affidata ai servizi veterinari (P.M.P., A.S.L., I.Z.S.) che periodicamente svolgono controlli microbiologici e non nelle aziende che si trovano lungo la filiera produttiva dei prodotti destinati al consumo umano. A causa del sempre crescente aumento delle aziende che trattano prodotti alimentari sia di origine animale che vegetale, comunitaria o extracomunitaria, e del basso numero di persone che si occupano del controllo ufficiale, risulta evidente che non è facilmente gestibile un sistema adeguato che permetta il controllo delle diverse matrici alimentari. Risulta pertanto evidente che una siffatta mole di lavoro non è facilmente gestibile, mentre lo stato di salute è da considerarsi direttrice imprescindibile a cui bisogna tendere.

In generale, nonostante vengano fatti notevoli sforzi per fornire al consumatore alimenti igienicamente "sani" bisogna ricordare che in generale non esiste, talvolta nemmeno tra gli addetti ai lavori, una cultura relativa all'igiene degli alimenti.

Alla luce di quanto sopra esposto, nei prodotti del settore agro-alimentare, lo studio e l'applicazione di regole che tendono a ridurre o eliminare: 1) contaminazioni biologiche e chimiche dei prodotti destinati al consumo umano 2) danni riscontrabili in seguito a moltiplicazione microbica 3) presenza di microrganismi patogeni o tossigeni, consentono di somministrare al consumatore prodotti igienicamente idonei.

In questo senso con il termine igiene bisognerà perciò intendere sia la qualità microbiologica



della matrice alimentare, che può incidere sulle caratteristiche organolettiche proprie dell'alimento, sia la qualità igienico-sanitaria del prodotto per la presenza di microrganismi patogeni e/o loro prodotti metabolici o sostanze chimiche indesiderabili.

In Italia con il Decreto Legislativo del 26 maggio 1997 n. 155 “Attuazione della direttiva 93/43/CEE concernente l'igiene dei prodotti alimentari”, sono state emanate le linee guida per la stesura e l'applicazione di un programma di “prevenzione” per le aziende che trattano prodotti alimentari. Inoltre, a fronte del nuovo riassetto normativo del settore, introdotto dal nuovo “pacchetto igiene” e dal D.Lgs. 193/07, sono stati ribaditi i concetti fondamentali dell'igiene dei prodotti alimentari destinati al consumo umano, ed i riferimenti per quanto concerne i sistemi d'analisi riguardanti i rischi ed il controllo dei punti critici HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point) con precise indicazioni sui requisiti generali delle diverse fasi produttive in merito a preparazione, trasformazione, fabbricazione, confezionamento, deposito, trasporto, manipolazione, vendita o fornitura di prodotti alimentari.

In tal senso per adottare tutte le misure necessarie per garantire la sicurezza e la salubrità dei prodotti alimentari è necessario verificare, individuare e normalizzare, all'interno dei cicli produttivi, tutte le metodiche lavorative impiegate nei processi di produzione aziendale.

6 - DESCRIZIONE LOCALI E ATTIVITA'

Tutte le attività del processo produttivo della mensa universitaria della A.D.I.S.U. di Salerno vengono realizzate all'interno di un unico stabile a livello stradale, suddiviso in aree locali destinate a singole fasi di processi produttivi. In particolare, anche a fronte dei lavori di ampliamento della struttura originaria, che hanno prodotto la realizzazione di un' ala destinata alla somministrazione ed al consumo dei pasti, all'interno della struttura sono presenti le seguenti tipologie di locali:

- Zona ricevimento merci in entrata (con annesso ufficio registrazione ingresso prodotti);
- Aree di stoccaggio suddivise in
 - Magazzino prodotti non deperibili
 - Magazzino bevande con annessa cella frigorifera
 - Celle frigorifere suddivise in base alla tipologia di prodotto stoccato e temperatura di esercizio
 - Magazzino prodotti non alimentari
 - Magazzino prodotti per deterzione e disinfezione
- Laboratori di preparazione pietanze suddivisi per tipologia tutti collegati direttamente da un lato alla cella di stoccaggio e dall'altra all'area di cottura
- Zona cottura pietanze, suddivisa in aree distinte per ciclo produttivo
- Laboratorio di produzione pizze
- Una zona bar
- Due aree distinte per la somministrazione delle pietanze agli utenti
- Locale lavaggio stoviglie
- Area lavaggio pentolame di cucina
- Servizi igienici per gli utenti
- Servizi igienici e spogliatoi per il personale
- Uffici
- Chiosco nell'area verde della mensa

I LOCALI DESTINATI ALLA PREPARAZIONE E COTTURA dei pasti sono stati realizzati in modo da scongiurare ogni rischio di contaminazione crociata tra prodotti e permettere la costante marcia in avanti delle attività.

Questi si suddividono in tre laboratori di preparazione (distinti per le lavorazioni di carni, salumi/formaggi, e prodotti vegetali) collegati all'unica area di cottura realizzata in modo da permettere la preparazione delle pietanze in zone dedicate (zona bollitori, zona brasiere, zona frittura, zona piastre e zona forni/abbattitore).

I due LOCALI DESTINATI ALLA SOMMINISTRAZIONE E CONSUMO sono situati allo stesso livello della cucina, e sono comunicanti con quest'ultima attraverso una porta che conduce alla "nuova sala" ed una vetrina passavivande a doppio scomparto che da direttamente sulle linee di distribuzione della "sala originaria". Nel locale preesistente sono inoltre presenti sia il laboratorio di preparazione delle pizze, con annessa area di sporzionamento e somministrazione, sia la zona bar.

La disposizione delle sale è pertanto ottimale e consente lo svolgimento delle attività nel pieno rispetto dei presupposti igienico-strutturali richiesti dalla normativa vigente. Inoltre la dislocazione di tutte le attrezzature è tale da permettere la gestione delle attività di prevenzione e monitoraggio imposte dal sistema di autocontrollo adottato dall'A.DI.S.U.

Le attività di somministrazione realizzate nella vecchia sala sono riconducibili al servizio tradizionale utilizzando LINEE SELF SERVICE dotate di bagnomaria riscaldati e di vani refrigerati per la conservazione a temperatura di piatti caldi e freddi (preparati dalla cucina attigua) e la distribuzione da parte del personale A.DI.S.U. direttamente all'utenza;

Il locale realizzato recentemente è invece suddiviso in quattro zone, di cui una dedicata alla distribuzione dei pasti e le altre tre (contraddistinte da colorazioni diverse del mobilio) dedicate al consumo dei pasti al tavolo da parte degli utenti.

La zona di distribuzione è suddivisa in aree dove sono disposti le diverse linee di distribuzione. Sono presenti infatti:

- due zone di distribuzione con LINEE SELF SERVICE di tipo tradizionale, disposte sui due lati opposti del locale, dotate di bagnomaria riscaldati e di vani refrigerati per la conservazione a temperatura di piatti caldi e freddi (preparati dalla cucina attigua) e la distribuzione da parte del personale A.DI.S.U. direttamente all'utenza;



- una zona di cottura GRIGLIATE, organizzata con due piastre riscaldate per la cottura sul posto di carni e/o pesce, a seconda del menù del giorno. L'area è inoltre dotata di apposito lavabo per le mani dell'operatore;
- una zona INSALATONE, costituita da due elementi a vetrina refrigerata, dove vengono inseriti piatti preparati in cucina, contenenti insalate miste di vario genere, da cui l'utente può prelevare direttamente i prodotti;
- una zona FORMAGGI, LATTICINI, YOGURT, costituita da tre vetrine refrigerate da cui l'utente può prelevare direttamente i prodotti precedentemente impiattati dal personale di cucina nei rispettivi laboratori;
- tre isole per la distribuzione di FRUTTA, BEVANDE e DOLCI, dotate di impianto di refrigerazione, in cui vengono depositati i prodotti dal personale della mensa;

Inoltre, in prossimità della zona grigliate descritta in precedenza, sono stati dislocati due armadi frigoriferi per consentire di conservare sul posto i prodotti pronti a cuocere, evitando la movimentazione dei prodotti durante le ore di servizio, e riducendo in tal modo i pericoli di contaminazione degli stessi, a causa di ripetute interruzioni della catena del freddo.

La sala è stata inoltre attrezzata con un sistema a tappeto mobile per la deposizione dei vassoi sporchi. Il sistema consente il trasporto dei vassoi direttamente al nuovo locale lavaggio stoviglie.

IL LOCALE CHIOSCO, posto nell'area verde della mensa, adiacente all'ingresso utenze, è destinato alla sola distribuzione di gelati sfusi in vaschetta, bibite e brioche confezionate. Le attività di somministrazione da parte del personale ADISU, sono realizzate utilizzando una vetrina refrigerata per gelati (-16/18 °C) con capacità 7+7 vaschette dotata di un vetro frontale termico alimentato elettricamente, con lavaporzionatore esterno; una base refrigerata in acciaio inox (-12/24 °C) per la conservazione delle vaschette ed infine una seconda base refrigerata in acciaio inox (-2/8 °C) per la conservazione delle bibite. Il locale è inoltre dotato di apposito lavabo per le mani dell'operatore.

7 - DESCRIZIONE DEI PRODOTTI

Le tipologie commerciali dei prodotti trattati dal reparto mensa sono riconducibili a sei classi principali:

1. alimenti deperibili di origine animale
2. alimenti deperibili di origine vegetale
3. alimenti soggetti a scadenza
4. prodotti congelati e surgelati
5. prodotti non alimentari che vengono a contatto con alimenti
6. prodotti non utilizzati per scopi alimentari.

1) ALIMENTI DEPERIBILI DI ORIGINE ANIMALE

A questa categoria appartengono gli alimenti più facilmente aggredibili da microrganismi e quindi soggetti a rapido deterioramento se non vengono condizionati adeguatamente. È necessario pertanto che essi vengano conservati a temperatura controllata, opportunamente separati tra loro e consumati entro la data di scadenza posta sulla confezione.

Tra le tipologie di prodotto appartenenti a questa categoria ed utilizzate dalla struttura in oggetto sono state riscontrate:

- carni bianche e rosse, pollame;
- salumi e insaccati;
- prodotti ittici;
- derivati della lavorazione del latte;
- uova.

2) ALIMENTI DEPERIBILI DI ORIGINE VEGETALE

A questa classe appartiene un gruppo di prodotti alimentari estremamente eterogeneo diviso in due grandi categorie: ortaggi e frutta. Essi non rappresentano un pericolo microbiologico rilevante, in quanto i microrganismi contaminanti possono essere eliminati mediante lavaggi accurati. Soltanto alcuni ortaggi come finocchi, sedani e insalate possono conservare nelle anfrattuosità germi nocivi alla salute.

3) ALIMENTI SOGGETTI A LUNGA SCADENZA

Sono contemplati in questa categoria sia alimenti di origine animale che vegetale che per le loro modalità di confezionamento o condizionamento hanno una vita commerciale abbastanza lunga. Il loro trasporto non avviene a temperatura controllata ed il loro stoccaggio, deve avvenire in ambiente fresco e asciutto.

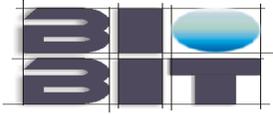
A questa classe appartengono le seguenti tipologie alimentari.

- a) Spezie
- b) Acque minerali
- c) Succhi di frutta
- d) Bevande analcoliche, liquori, birre e vini
- e) Cereali e derivati (pasta, riso, farina, pane, etc.)
- f) Conserve e scatolame
- g) Prodotti di drogheria alimentare
- h) Frutta secca
- i) Latte UHT e formaggi secchi
- j) Brioche

Il fattore critico principale per la mantenimento del prodotto riguarda l'integrità della confezione e le condizioni di conservazione.

4) PRODOTTI SURGELATI E CONGELATI

Rientrano in questa categoria quei prodotti di varia origine che hanno subito un trattamento attraverso il quale sono stati portati a temperature di parecchi gradi al di sotto degli 0°C. A queste temperature si hanno alcuni effetti letali sui microrganismi senza però raggiungere condizioni di sterilità. E' quindi necessario, affinché non ci sia una ripresa dell'attività microbica, che tali alimenti rimangano conservati a basse temperature (almeno -18°C), è inoltre indispensabile che lo scongelamento avvenga velocemente (forno) oppure a temperatura controllata (frigorifero). Si ricorda che i prodotti congelati una volta scongelati non possono essere ricongelati e devono essere consumati nell'arco delle 24 ore dallo scongelamento.



5) PRODOTTI NON ALIMENTARI CHE VENGONO A CONTATTO CON GLI ALIMENTI

Appartengono a questa categoria i prodotti che non vengono utilizzati per scopi alimentari, ma che tuttavia servono durante le fasi di lavorazione per permettere la salvaguardia delle condizioni igienico-sanitarie degli alimenti. E' quindi necessario evitare la loro contaminazione.

Rientrano in questa categoria:

- a) Film plastici
- b) Pellicole di alluminio
- c) Contenitori per alimenti
- d) Palette
- e) Altro

6) PRODOTTI NON UTILIZZATI PER SCOPO ALIMENTARE

In questa categoria rientrano i prodotti che sono utilizzati per mantenere un adeguato stato igienico degli ambienti di lavorazione e delle attrezzature.

I prodotti in questione sono:

- a) Detersivi
- b) Detergenti
- c) Disinfettanti
- d) Altro

Gli unici accorgimenti che bisogna prendere per questi prodotti, data la loro destinazione d'uso, riguardano il sistema e la modalità di stoccaggio, quindi devono essere separati dai prodotti utilizzati per scopo alimentare.

8 - DESCRIZIONE DEI PRODOTTI FINITI E DESTINAZIONE D'USO

Con le diverse tipologie alimentari prima descritte vengono preparati, presso la mensa universitaria una varietà di piatti sia freddi che caldi difficile da elencare, ad ogni modo i menù stabiliti prevedono la produzione di tutti quei preparati alimentari propri di un esercizio per la ristorazione collettiva.

La enorme varietà delle preparazioni realizzabili in questo tipo di attività rende impossibile e, per molti versi, inutile una descrizione analitica e particolareggiata dei singoli prodotti; tuttavia tutti i cibi somministrati presso questo genere di esercizi possono essere raggruppati, sulla base di alcune caratteristiche comuni, nelle tre grandi categorie di seguito descritte.

Piatti caldi : si tratta di prodotti anche molto diversi fra loro (carni, pesce, primi piatti, ecc.), ma tutti contrassegnati dal fatto di essere sottoposti a cottura finale prima della conservazione a caldo nei banchi espositori o della somministrazione diretta all'utente (GRIGLIATE e PIZZE); pertanto qualora siano state rispettate le temperature di cottura e quelle di conservazione, si tratta di alimenti relativamente sicuri sotto il profilo microbiologico, anche se sono sempre possibili ricontaminazioni legate a pratiche scorrette di lavorazione durante la fase di porzionamento preliminare alla somministrazione.

Piatti freddi con alimenti sottoposti a cottura: anche in questo caso si tratta di prodotti diversi fra loro (roast-beef, vitello tonnato, insalate di pollo, contorni ed antipasti vari, ecc.), molti dei quali hanno subito anche delle ulteriori manipolazioni a cottura ultimata, ma che sono tutti caratterizzati dal fatto che vengono consumati dopo una fase di conservazione a freddo più o meno prolungata; il pericolo maggiore in questi casi è costituito da un raffreddamento troppo lento (in questo caso sono opportuni gli abbattitori) e dal mancato rispetto delle idonee temperature di conservazione.

Piatti freddi con alimenti crudi: si tratta di prodotti vari (antipasti con salumi e formaggi, insalate miste, gelati, brioche, ecc.), non sottoposti a procedimenti di cottura e serviti freddi dopo periodi di conservazione variabili; i pericoli più rilevanti sono, in questi casi, da mettersi in relazione alla conservazione inadeguata delle merci, all'insufficiente lavaggio (ortaggi) ed a manipolazioni scorrette.

Gli alimenti cotti che vanno consumati caldi devono essere mantenuti alla temperatura di +65°C fino alla somministrazione e serviti entro le due ore successive alla cottura, mentre quelli che vanno serviti freddi devono essere distribuiti entro un'ora dall'allestimento e conservati alla temperatura massima di +10°C.

I piatti caldi possono aver subito dopo la cottura un processo di raffreddamento e poi di rinvenimento del prodotto, il raffreddamento di questi deve avvenire abbastanza velocemente ed in seguito devono essere conservati a +4°C fino al loro rinvenimento a +75°C con distribuzione a +65°C.

Nei piatti freddi gli alimenti non subiscono alcun trattamento di cottura.

I consumatori dei prodotti sono persone adulte in buone condizioni di salute.

9- IDENTIFICAZIONE DEI PUNTI CRITICI E PIANI HACCP

Dopo aver effettuato l'indagine per il riscontro dei punti critici, nell'ambito delle attività lavorative della mensa universitaria di Fisciano, è stato possibile identificare delle aree o modalità operative che alla stato attuale saranno considerate come punto critico aziendale. Ricordiamo che per punti critici di controllo s'intendono punti o fasi operative inerenti al ciclo produttivo che permettono, mediante un loro controllo più o meno costante, di eliminare, prevenire o minimizzare un pericolo per il prodotto e/o la salute del consumatore.

Tenuto conto del ciclo produttivo e della tipologia dei prodotti che transitano e sostano all'interno delle aree lavorative (deperibili animali, vegetali, soggetti a scadenza, etc.) sono stati individuati i punti critici descritti nei seguenti piani:

DIAGRAMMA DI FLUSSO SISTEMA A LEGAME FRESCO-CALDO

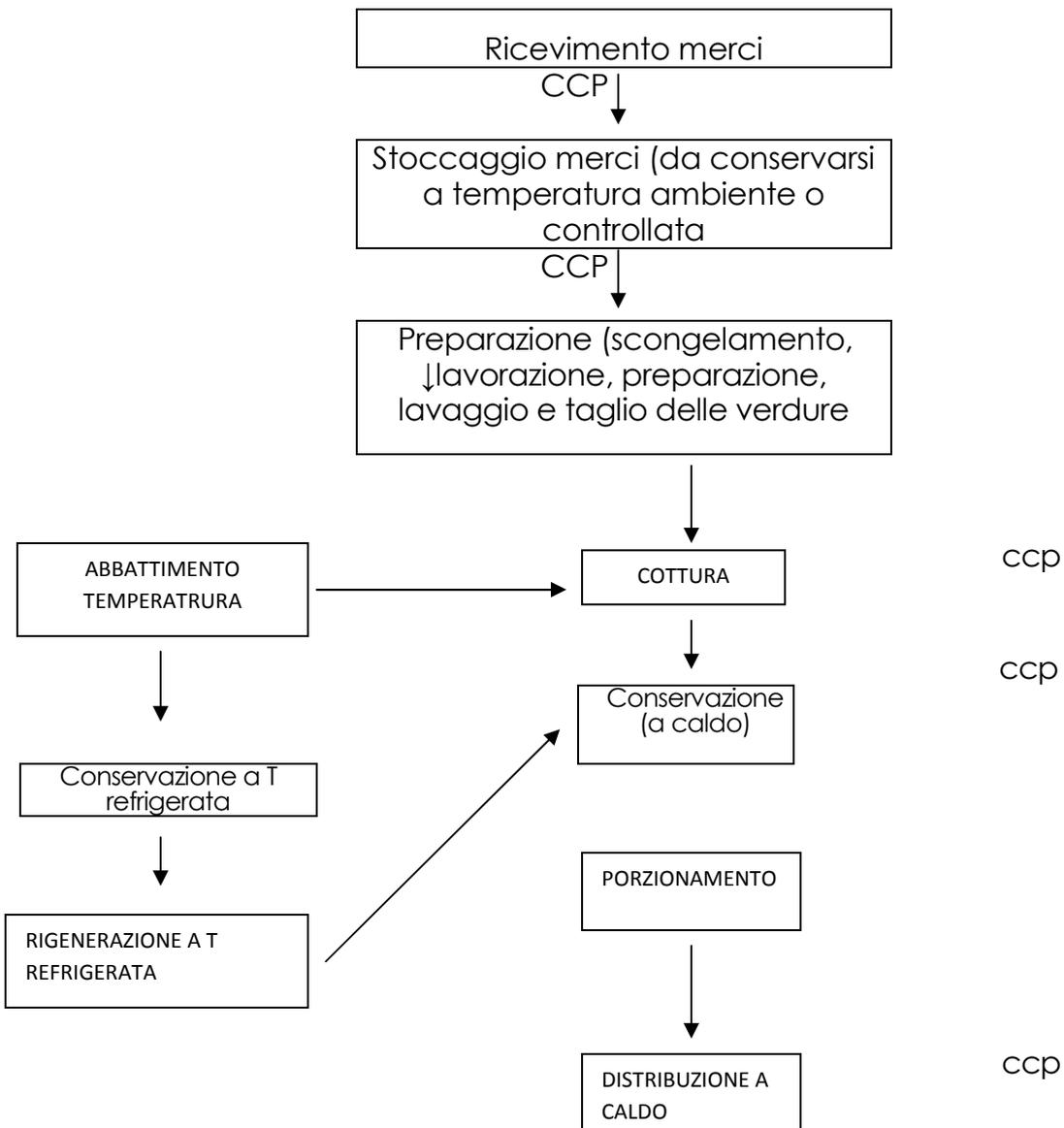


DIAGRAMMA DI FLUSSO

SISTEMA A LEGAME FRESCO-REFRIGERATO

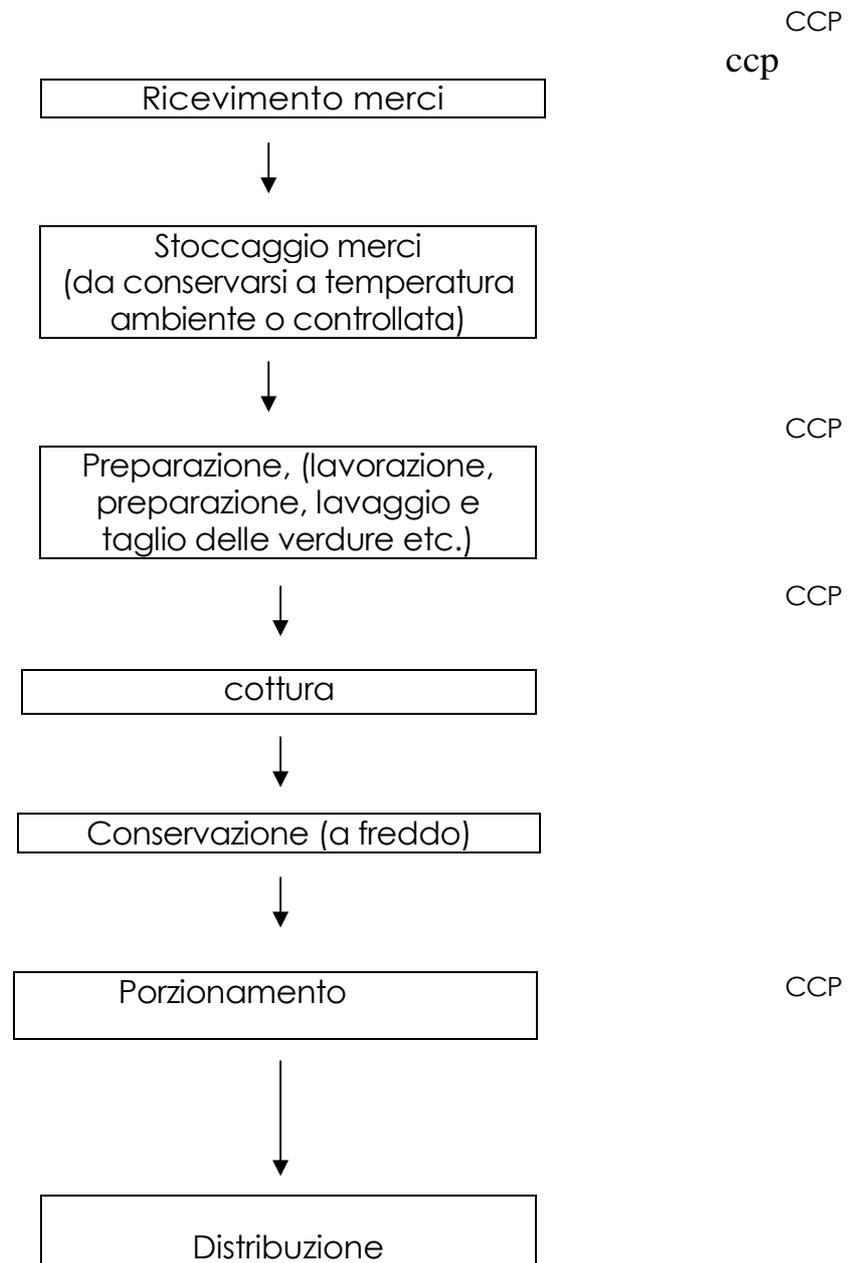


DIAGRAMMA DI FLUSSO SISTEMA A LEGAME FREDDO

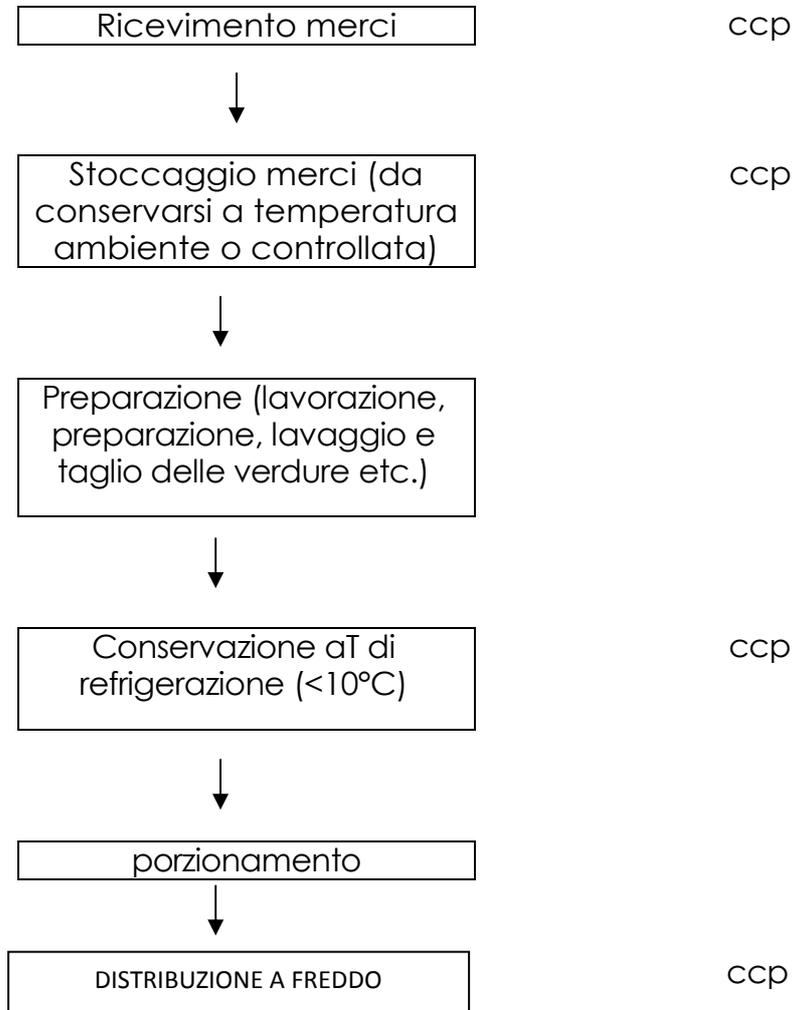


DIAGRAMMA DI FLUSSO

PRODUZIONE LABORATORIO PIZZERIA

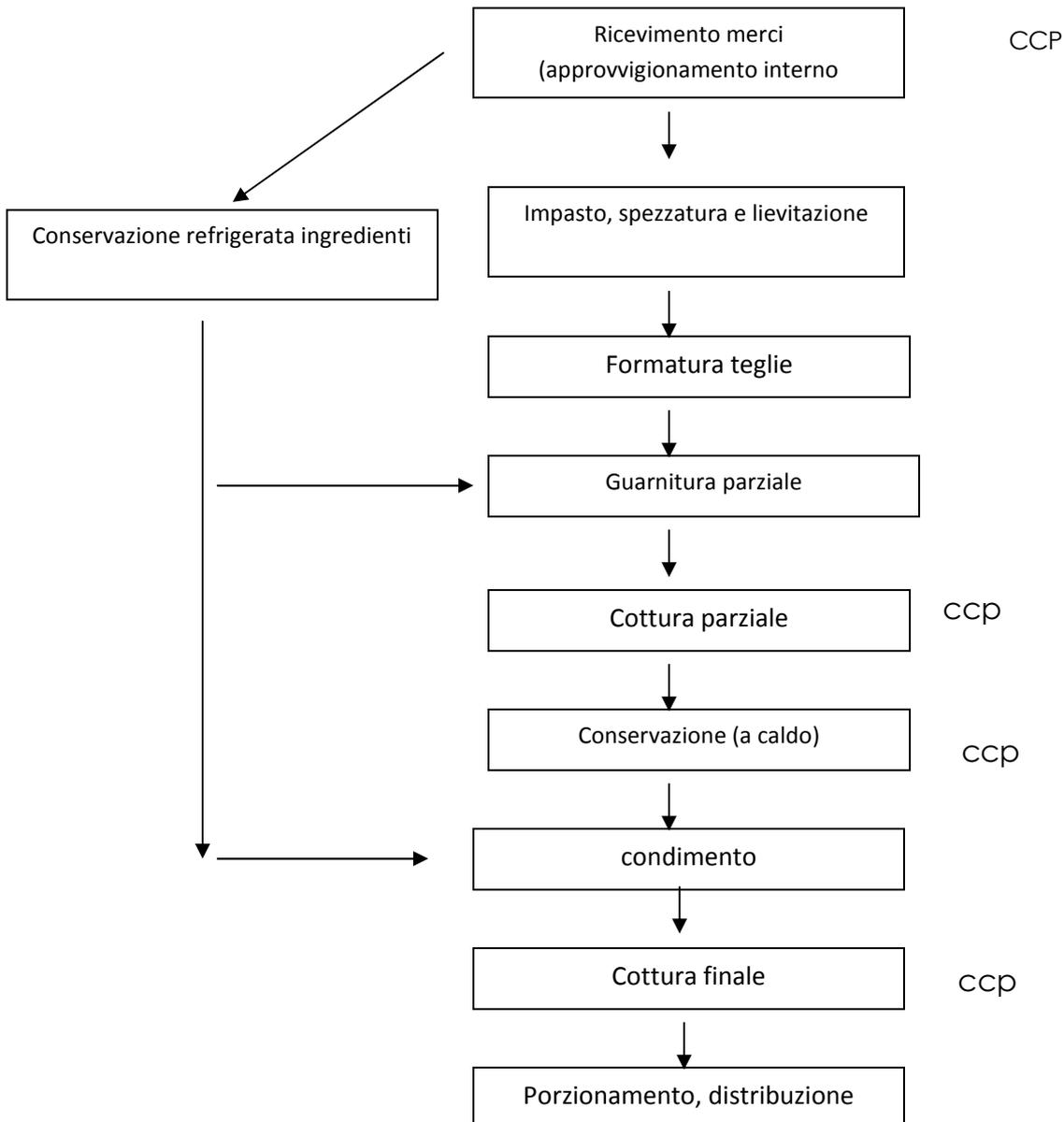


DIAGRAMMA DI FLUSSO SETTORE GRIGLIATE

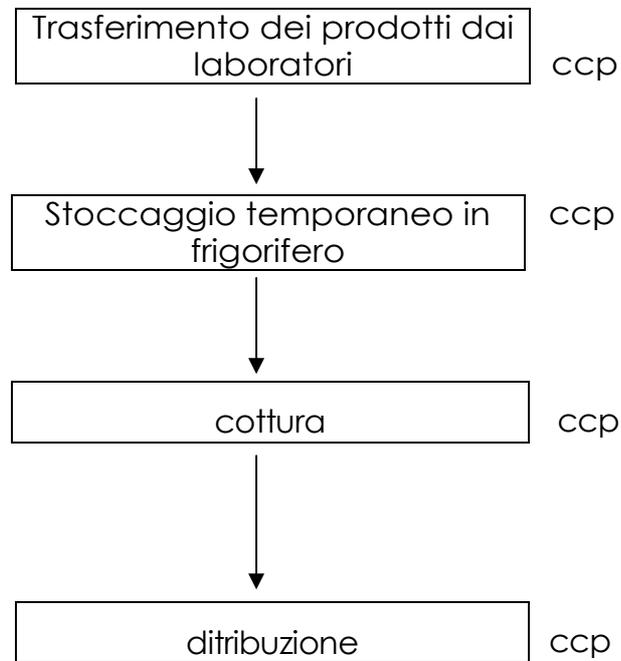
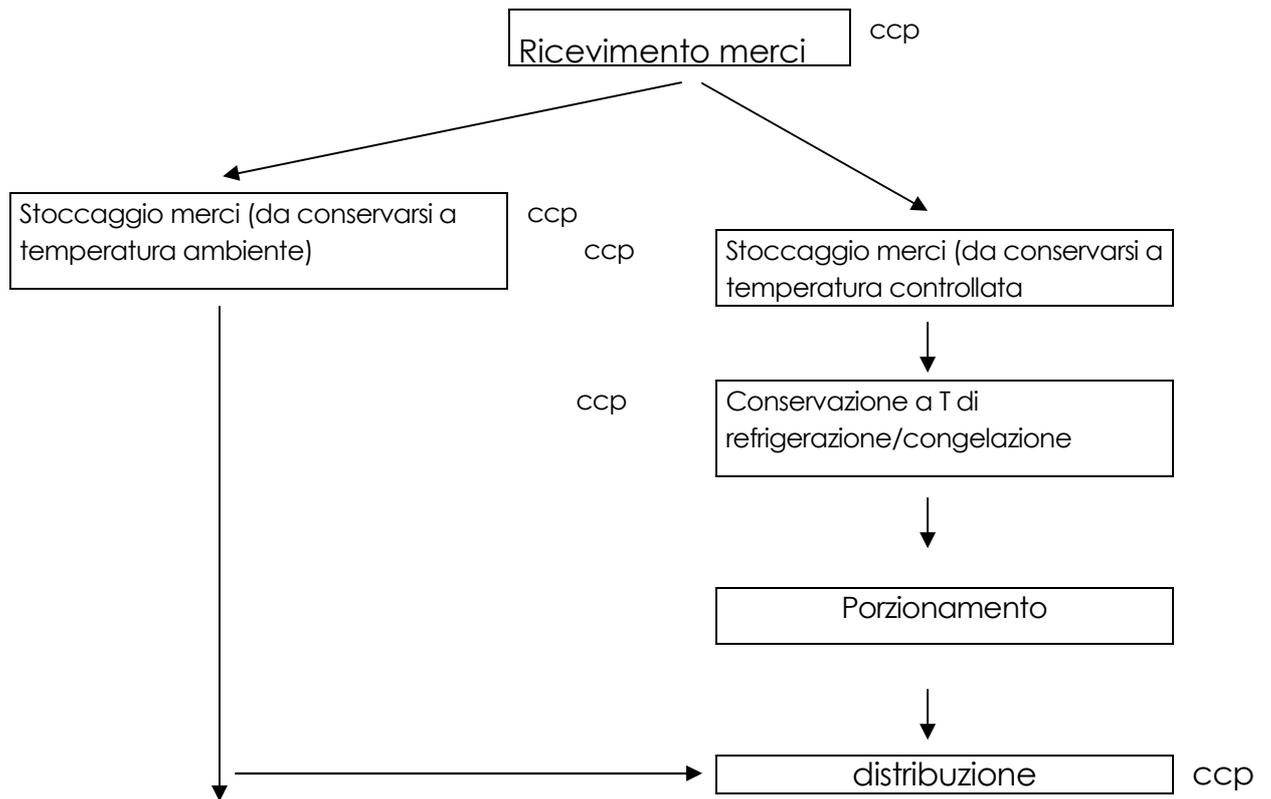


DIAGRAMMA DI FLUSSO

SISTEMA A LEGAME FREDDO PER IL LOCALE CHIOSCO



10 - PROCEDURE PER LA VERIFICA DEI PUNTI CRITICI

10.1 Controllo mediante esame visivo

dei mezzi di trasporto con i prodotti in arrivo ;
delle attrezzature utilizzate per la movimentazione dei prodotti dei locali e delle temperature delle strutture frigorifere;
delle aree “alimenti soggetti a scadenza”;
delle aree “prodotti non destinati all’alimentazione umana”;
delle aree “merci non conformi e da restituire”;
delle zone di lavorazione e manipolazione degli alimenti (cucine) del materiale utilizzato per la lavorazione degli alimenti
del personale.

10.2 Controlli microbiologici, chimico-fisici

La frequenza e le modalità dei controlli microbiologici degli alimenti, delle superfici, dell’acqua e dell’aria verranno effettuati in base a quanto riportato nell’Art. 6 del capitolato di appalto.

In particolare il piano di analisi microbiologiche e chimico-fisiche messo a punto per la mensa oggetto del presente documento prevede:

10 tamponi ambientali/mese su superfici ed attrezzature per la ricerca di carica batterica totale e Streptococchi fecali

10 tamponi palmari/mese sul personale per la ricerca di carica batterica totale, Streptococchi fecali e Staphilococchi coagulasi positivi

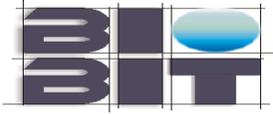
7 prelievi/mese di prodotti trasformati per la ricerca di carica batterica totale, Streptococchi fecali e Salmonella



- 7 prelievi/mese di prodotti da trasformare o semilavorati per la ricerca di carica batterica totale, Streptococchi fecali e Salmonella
- 2 prelievi/mese di prodotti vegetali freschi
- 2 prelievi/anno di pasta di semola per la ricerca di parassiti o tracce di essi
- 1 prelievo/mese di acqua per la potabilità
- 4 prelievo (trimestrale) di conserve di pomodoro per la determinazione di acidità totale, residuo secco, zuccheri solubili e muffe
- 1 prelievo anno di carni rosse o bianche per la ricerca di proteine, grassi e umidità
- 1 prelievo/mese di prodotti lattiero caseari per la ricerca di fufosina, umidità e grassi
- 1 prelievo/mese di mozzarella di bufala per la ricerca di latte vaccino e fufosina
- 1 prelievo (bimestrale) di olio di oliva per la determinazione di acidità, perossidi e esame spettrofotometrico UV per il calcolo del K_230
- 1 prelievo (bimestrale) di olio di semi per la determinazione di acidità, perossidi e frazione sterolica
- 1 prelievo (trimestrale) di prodotti sotto vuoto e salumi per la ricerca di umidità, azoto totale e solubile, grassi
- 1 prelievo annuale di pasta di grano duro per la ricerca di grano tenero e ceneri
- 1 prelievo/mese di pane per la ricerca di umidità e ceneri

10.3 Verifica della documentazione

Per assicurarsi del buon andamento delle procedure di verifica dovranno essere verificate mensilmente, da parte del personale BIOBIT S.r.l., le schede di avvenuta pulizia e disinfezione ed il registro delle non conformità con le eventuali difformità riscontrate; con cadenza da stabilire, ma non oltre i trenta giorni per i primi tre mesi dall'entrata in vigore del presente manuale, dovranno essere fatte delle riunioni tra il gruppo HACCP ed il responsabile dell'autocontrollo onde valutare eventuali modifiche e riesaminare quanto accertato durante il suddetto periodo.



10.4 Controllo dello stato di manutenzione delle apparecchiature

Quale ulteriore garanzia di sicurezza per le attività svolte nei locali della mensa A.DI.S.U. di Fisciano, è stato predisposto un piano di verifica dello stato di funzionamento e manutenzione delle apparecchiature, in base al quale il responsabile della manutenzione effettua settimanalmente un controllo accurato di tutte le apparecchiature per verificarne il corretto funzionamento e eventualmente provvedere prontamente alle riparazioni del caso.

11 - DOCUMENTAZIONE PER LA GESTIONE DELL’H.A.C.C.P.

La documentazione per la gestione de sistema H.A.C.C.P. della Mensa universitaria A.DI.S.U. si può suddividere, per facilità di interpretazione, in esecutiva e informativa a seconda dell'utilizzo interno all'azienda stessa; in realtà una netta separazione non sussiste in quanto, frequentemente, le due si compensano tra loro.

10.1 Documentazione informativa

La documentazione di tipo informativo si prefigge lo scopo, come dice la parola stessa, di informare e mettere al corrente sia il personale interno all'azienda sia il personale preposto al controllo o coloro che sono interessati ad eventuali approfondimenti o verifiche, di come devono essere svolte le operazioni all'interno della Mensa universitaria A.DI.S.U. e quali sono le procedure operative per espletare al meglio il lavoro interno.

Il principale documento informativo necessario per la gestione del sistema HACCP è il presente manuale nella sua versione integrale, in ogni versione successiva alla presente, dovranno essere messe in evidenza le modifiche effettuate mediante una tabella riassuntiva.

9.2 Documentazione esecutiva

La documentazione esecutiva viene principalmente redatta con lo scopo di confermare che quanto riportato nel presente manuale di autocontrollo venga effettuato. La documentazione esecutiva dovrà essere archiviata con criteri cronologici e messa a disposizione sia degli organi ispettivi deputati al controllo sia della società BIOBIT S.r.l. responsabile dell'attuazione e dell'applicazione di quanto riportato nel presente manuale. Fanno parte della documentazione



esecutiva tutte le schede riportate nel presente manuale in allegato che per una corretta gestione dell'autocontrollo aziendale, dovranno essere compilate in ogni loro parte ed archiviate.

La documentazione cartacea archiviata sarà in ogni sua parte identica a quella riportata in allegato (versione integrata nel testo del manuale); le schede concernenti le operazioni di pulizia e disinfezione dovranno essere archiviate in relazione all'area di appartenenza per un periodo minimo di un anno.

12 - FORMAZIONE DEL PERSONALE

La formazione del personale ha lo scopo di descrivere i criteri, le responsabilità, le modalità operative utilizzate all'interno della Mensa universitaria A.DI.S.U. per mettere in atto l'addestramento e la qualifica del proprio personale, e per assicurare che l'addestramento stesso sia adeguato al ruolo da svolgere. È da far presente che la formazione del personale deve essere effettuata nei confronti di tutto il personale in carico all'azienda che esplica l'attività in sede di lavorazione e manipolazione degli alimenti.

Per il personale della mensa universitaria di Fisciano è stato realizzato un primo corso di formazione e/o aggiornamento in materia di igiene alimentare. Il corso è stato articolato secondo le seguenti modalità:

1. Corso per il personale preposto all'accettazione delle derrate alimentari:

Richiami alla normativa vigente (4 ore)

Esercitazione sul campo atta ad individuare i punti critici nella fase (4 ore)

2. Corso per il personale addetto alla cucina, alla distribuzione ed ai servizi

Richiamo alla normativa vigente (4 ore)

Procedure di manipolazione conservazione e distribuzione delle pietanze con riferimenti alla microbiologia alimentare (4 ore)

Esercitazione sul campo atta ad individuare i punti critici nella fase (4 ore)

Al termine del corso sono stati consegnati gli attestati di partecipazione.

A settembre 2010 sarà organizzato un aggiornamento del corso di Formazione Informazione in materia di igiene alimentare e corretta prassi igienica nella ristorazione collettiva con l'adeguamento al D.Lgs. 193/07.

13 - VERIFICHE INTERNE PER L’H.A.C.C.P.

12.1 Generalità

Le verifiche interne del sistema HACCP sono necessarie ed utili al fine di determinare l'idoneità del sistema stesso e delle modalità con cui esso viene espletato. Lo scopo è quindi quello di verificare se il sistema è in accordo o meno con il piano HACCP stilato con il presente manuale, se tale piano sviluppato originariamente è in accordo o meno per la tipologia di lavorazione dei prodotti del magazzino centralizzato e, in ultimo, se è sempre funzionale ed attuale.

Le procedure per la verifica devono essere sufficientemente idonee da assicurare che i punti critici riscontrati, le procedure per il monitoraggio ed i limiti critici siano adatti e che le correzioni correttive, quando necessarie, vengano intraprese. Le procedure per la verifica servono quindi a specificare la responsabilità, la frequenza, le procedure ed i metodi di verifica supplementari a quelli utilizzati per il monitoraggio; esse comprendono:

- il controllo del piano HACCP;
- il controllo del piano di documentazione;
- il controllo della conformità dei punti critici;
- la revisione delle azioni correttive da intraprendere;

FASE DEL PROCESSO: RICEVIMENTO MATERIE PRIME

PERICOLO IDENTIFICATO

- Contaminazione e moltiplicazione microbica, presenza di corpi estranei nelle confezioni e imballaggi, confezioni non integre, alimento visibilmente deteriorato.

CCP

MISURE PREVENTIVE

- Selezione fornitori di qualità: le materie prime in arrivo devono rispondere alle specifiche aziendali (capitolato di qualità).

LIMITI CRITICI

- La temperatura dei prodotti:
 - surgelati e/o congelati in arrivo: varia in base al tipo di prodotto e dovrà essere compresa tra - 10° e - 18° C a seconda dei prodotti, con un rialzo termico tollerabile di 3°C per periodi di breve durata
 - salumi/latte e derivati/carni/ovoprodotti in arrivo: varia in base al tipo di prodotto e dovrà essere compresa tra i - 1 e +8°C

MODALITÀ DI MONITORAGGIO

- Controllo:
 - dell'integrità delle confezioni e assenza di corpi estranei
 - dell'etichettatura (data di scadenza non superata)
 - pulizia del mezzo di trasporto
 - esistenza Autorizzazione sanitaria del mezzo di trasporto per prodotti surgelati, carni fresche, congelate e prodotti della pesca freschi e congelati
 - idoneità della temperatura del mezzo di trasporto
 - Utilizzare la scheda accettazione materia prima per il controllo.
 - Analisi microbiologiche

FREQUENZA DEL MONITORAGGIO

- Per ogni materia prima in arrivo considerata a rischio.

RESPONSABILE DEL CONTROLLO

- Responsabile del magazzino.

AZIONE CORRETTIVA

- Respingere il prodotto qualora le caratteristiche della materia prima non rispondono a quelle previste dalle specifiche aziendali.

DOCUMENTAZIONE DI VERIFICA

- Schede accettazione materia prima.
Rapporti di non conformità
Esiti analitici

FASE DEL PROCESSO: STOCCAGGIO

PERICOLO IDENTIFICATO

- Crescita batterica e nuova contaminazione.

CCP

MISURE PREVENTIVE

- Corretta temperatura di stoccaggio
- Rispetto dei tempi di conservazione mediante approvvigionamento in accordo con i consumi previsti
- Controllo del tempo di stoccaggio adottando il sistema primo entrato primo uscito (FIFO)
- Separazione fisica dei diversi prodotti.
- Mantenimento delle condizioni di pulizia della cella e dei frigoriferi.
- Manutenzione degli impianti.

LIMITI CRITICI

- La temperatura di stoccaggio dovrà essere:
 - 15/18°C per gli alimenti non deperibili; lo stoccaggio dovrà avvenire in luoghi freschi e asciutti su scaffalature
 - -18°C per prodotti surgelati e -12°C per quelli congelati
 - da 0 a +4 per prodotti cotti e crudi d'origine animale refrigerati non stabilizzati
 - da 0 a +8 per prodotti crudi d'origine vegetale.

MODALITÀ DI MONITORAGGIO

- Controllo visivo delle temperature
 - Controllo visivo della data di scadenza
- Analisi microbiologiche

FREQUENZA DEL MONITORAGGIO

- Il controllo della temperatura deve essere effettuato due volte al giorno
- Il controllo della data di scadenza deve essere periodico
- Il controllo delle condizioni di pulizia è quello riportato nel piano pulizie. · Controlli e interventi di manutenzione settimanali.

RESPONSABILE DEL CONTROLLO

Responsabile del magazzino.

AZIONE CORRETTIVA

- Prodotti refrigerati
- Ripristinare le temperature definite nei limiti critici se l'interruzione della catena del freddo è inferiore a 3 ore. · Se l'interruzione della temperatura è superiore a 3 ore segregare il prodotto ad idonea T° in attesa di indagine organolettiche e microbiologiche.



- Prodotti congelati e/o surgelati
- Se dall'interruzione della catena del freddo la temperatura supera di 8°C quella stabilita per legge per non più di 3 ore:
- Il prodotto deve essere consumato entro 24 ore.
- Per grosse quantità, segregare il prodotto ad idonea T° in attesa di indagini organolettiche e microbiologiche.
 - Se l'interruzione della temperatura è superiore a 3 ore, segregare il prodotto ad idonea T° in attesa di indagini organolettiche e microbiologiche
- Alimenti non deperibili
- -egregare i prodotti alterati o danneggiati nella confezione in attesa della loro distruzione

TUTTI I PRODOTTI SEGREGATI DOVRANNO ESSERE CONTRASSEGNA TI CON ETICHETTA "PRODOTTO NON CONFORME DA NON UTILIZZARE"

DOCUMENTAZIONE DI VERIFICA

- Schede di verifica delle temperature delle celle e delle condizioni di pulizia. · Rapporti non conformità.
- Schede pulizia (vedi piano pulizie magazzino)
 - Esiti analitici

FASE DEL PROCESSO: MANIPOLAZIONE E PREPARAZIONE

PERICOLO IDENTIFICATO

- Contaminazione batterica derivante da utensili, ambiente, personale, contenitori, acqua utilizzata per la lavorazione (presenza di nitriti e nitrati) e materie prime;
- Moltiplicazione batterica per tempi lunghi di stazionamento a temperature non adeguate. · presenza di corpi estranei nell'impasto, frammenti di insetti e peli di roditori.

CP

MISURE PREVENTIVE

- Utilizzare utensili separati per i diversi alimenti;
- Mantenimento della temperatura di sterilizzazione degli utensili;
- Conservazione a temperature idonee dei prodotti deperibili che non subiscono cottura;
- Lavorazione e preparazione dei prodotti a T° ambiente (se possibile non superiore a 12° C) nel minor tempo possibile;
- Rispetto delle norme di buona prassi igienica nelle lavorazioni e tutte le procedure riguardanti la pulizia e sanificazione di ambienti, impianti, attrezzature e igiene del personale;

LIMITI CRITICI

MODALITÀ DI MONITORAGGIO:

FREQUENZA MONITORAGGIO:

- Il controllo della pulizia e sanificazione di ambienti, impianti, attrezzature, ambiente ed igiene del personale è quello riportato nel piano pulizie
- Il controllo visivo per la contaminazione da corpi estranei deve essere continuo

RESPONSABILE CONTROLLI:

- Responsabile della cucina (capo cuoco).

AZIONI CORRETTIVE:

- Modifica modalità di pulizia in caso di non conformità
- Distruzione dell'impasto in caso di presenza di corpi estranei

VERIFICA

- Tamponi per le verifiche delle condizioni igieniche di utensili, attrezzature e piani di lavoro (mensile a rotazione).

DOCUMENTAZIONE DI VERIFICA

- Rapporti di non conformità; risultati, analisi, schede di verifica pulizia impianti, attrezzature, ambiente ed igiene del personale; risultati analisi tamponi e risultati analisi dell'acqua (mensile).

FASE DEL PROCESSO: DEPOSITO IN AMBIENTE REFRIGERATO

PERICOLO IDENTIFICATO

- Nuova contaminazione e moltiplicazione microbica.

CPP

MISURE PREVENTIVE

- Corretto mantenimento della temperatura di deposito;
Corretta protezione dei cibi pronti;
- Separazione fisica tra prodotti preparati e materie prime; · Mantenimento delle condizioni di pulizia;

LIMITI CRITICI

- I prodotti lavorati devono essere conservati a temperatura non oltre +4°

DOCUMENTAZIONE DI VERIFICA

- Schede di verifica delle temperature delle celle e delle condizioni di pulizia (vedi fase stoccaggio). · Rapporti non conformità.
- Esiti analitici

FASE DEL PROCESSO: COTTURA

PERICOLO IDENTIFICATO

- Cottura non adeguata, con sviluppo batterico e di micotossine (aflatossine), derivante da tempi e temperature non adeguate di cottura.

CCP

MISURE PREVENTIVE

- Rispetto dei tempi e delle temperature di cottura

LIMITI CRITICI:

- La temperatura di cottura dovrà essere uguale o superiore a 75° C al cuore del prodotto per pochi minuti

MODALITÀ DI MONITORAGGIO:

- Controllo visivo della temperatura e tempi di cottura

FREQUENZA DEL MONITORAGGIO:

- Il controllo della temperatura e di tempi deve eseguirsi ad ogni cottura sul termometro del forno
- Il controllo della pulizia e sanificazione di ambienti, impianti, attrezzature, igiene del personale è riportato nel piano pulizie.

RESPONSABILE DEL CONTROLLO

- Responsabile della cucina (capo cuoco).

AZIONE CORRETTIVA:

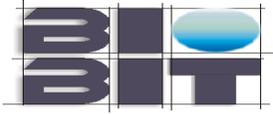
- Riportare le temperature alle condizioni definite nei limiti critici se dalla misura risulta inadeguata

VERIFICA

- Taratura del termometro (secondo quanto stabilito dalla ditta produttrice)

DOCUMENTAZIONE:

- · Rapporti di non conformità
- · Schede di verifica pulizia impianti, attrezzature, ambienti ed igiene del personale · Esiti analitici



FASE DEL PROCESSO: RAFFREDDAMENTO E CONSERVAZIONE A FREDDO

PERICOLO IDENTIFICATO

- Nuova contaminazione e moltiplicazione microbica.

CPP

MISURE PREVENTIVE

- Corretto mantenimento del rapporto tempo temperatura
- Corretto mantenimento della temperatura di mantenimento · Corretta protezione dei cibi pronti;
- Separazione fisica tra prodotti preparati e materie prime; · Mantenimento delle condizioni di pulizia;

LIMITI CRITICI

- I prodotti cotti devono essere raffreddati da $T^{\circ} > 65^{\circ}\text{C}$ a $+8^{\circ}\text{C}$ in meno di 4 ore · La conservazione deve avvenire a temperature di refrigerazione

DOCUMENTAZIONE DI VERIFICA

- Schede di verifica delle temperature e delle condizioni di pulizia delle celle frigorifere. · Rapporti non conformità.
- Esiti analitici



FASE DEL PROCESSO: RISCALDAMENTO

PERICOLO IDENTIFICATO

- Sopravvivenza e moltiplicazione microbica derivante da tempi e temperature non adeguate di riscaldamento.

CCP

MISURE PREVENTIVE

- Rispetto dei tempi e delle temperature

LIMITI CRITICI:

- La temperatura di cottura dovrà essere uguale o superiore a 75° C al cuore del prodotto per pochi minuti

MODALITÀ DI MONITORAGGIO:

- Controllo strumentale della temperatura e tempi di cottura
- Controllo della temperatura al cuore del prodotto con un termometro a sonda

FREQUENZA DEL MONITORAGGIO:

- Il controllo della temperatura e di tempi deve eseguirsi ad ogni per ogni riscaldamento
- Il controllo della pulizia e sanificazione di ambienti, impianti, attrezzature, igiene del personale è riportato nel piano pulizie.

RESPONSABILE DEL CONTROLLO

- Responsabile della cucina (capo cuoco).

AZIONE CORRETTIVA:

- Riportare le temperature alle condizioni definite nei limiti critici se dalla misura risulta inadeguata

VERIFICA

- Taratura del termometro (secondo quanto previsto dalla ditta produttrice)

DOCUMENTAZIONE:

- Rapporti di non conformità
- Schede di verifica pulizia impianti, attrezzature, ambienti (vada piano di pulizie locali cottura e lavorazione prodotti) ed igiene del personale



FASE DEL PROCESSO: **DISTRIBUZIONE**

PERICOLO IDENTIFICATO

- Contaminazione batterica derivante da utensili, stoviglie, ambiente e personale
- Moltiplicazione microbica per temperature di mantenimento dei cibi non adeguate

CCP

MISURE PREVENTIVE

- Utilizzazione utensili ben igienizzati;
- Rispetto delle norme di buona prassi igienica nelle lavorazioni e la pulizia e sanificazione di ambienti, impianti, attrezzature, utensili e personale;
- Mantenimento dei cibi a temperature adeguate
- Eseguire la distribuzione dei pasti nel minor tempo possibile.

LIMITI CRITICI

- La temperatura deve essere intorno ai 65° C
Assenza di corpi estranei nei piatti pronti

MODALITÀ DI MONITORAGGIO:

- Controllo della temperatura della linea di distribuzione
· Verifica visiva delle pietanze pronte per essere servite

FREQUENZA DEL MONITORAGGIO:

- Il controllo della temperatura e dei tempi deve eseguirsi su ogni alimento considerato a rischio ad ogni cottura · Il controllo della pulizia e sanificazione di ambienti, impianti, attrezzature, igiene del personale deve essere settimanale.

RESPONSABILE DEL CONTROLLO

- Responsabile della cucina (capo cuoco).

AZIONE CORRETTIVA

- Riportare i tempi e le temperature alle condizioni definite nei limiti critici se dalla misura risultano inadeguate · Eliminare eventuali cibi pronti contenenti corpi estranei

VERIFICA

- Taratura e manutenzione semestrale dei termostati e dei banchi frigo
- Tamponi ambientali per la verifica delle condizioni igieniche della linea di distribuzione e delle stoviglie · Analisi microbiologiche a campione sui prodotti in distribuzione

DOCUMENTAZIONE:

- Rapporti di non conformità
Risultati tamponi e analisi
- Schede di verifica pulizia impianti, attrezzature, ambienti (vedi piano di pulizia della zona di distribuzione e consumo pasti) ed igiene del personale.



Biobit srl

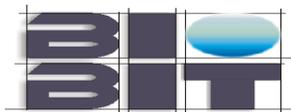


STRUTTURA DI RISTORAZIONE COLLETTIVA UNIVERSITARIA – FISCIANO (SA)

A.DI.S.U. SALERNO
MANUALE DI AUTOCONTROLLO
MENSA DI FISCIANO
ALLEGATO 1

PROCEDURE PER LA RINTRACCIABILITA' ED IL RITIRO

(REG. CE 178/2002 – ART. 18 e 19)



Rintracciabilità e ritiro

Scopo e campo di applicazione

La presente procedura descrive le modalità per gestire correttamente le problematiche legate alla rintracciabilità, e al conseguente eventuale ritiro dal mercato, dei prodotti alimentari messi in vendita presso la mensa universitaria dell'ADISU di Salerno, in conformità a quanto sancito dal reg. CE 178/2002.

RIFERIMENTI

Reg. CE n° 178/2002 (art. 18-19)

ACRONIMI

RAA	Responsabile autocontrollo aziendale
RC	Responsabile comunicazione
RE	Responsabile esecuzione
RM	Responsabile monitoraggio
RV	Responsabile Verifica
RVA	Responsabile verifica ed Archiviazione

DEFINIZIONI

NC	Non conformità	Mancato soddisfacimento di un requisito
AC	Azione correttiva	Azione per eliminare la causa di una non conformità rilevata, o di altre situazioni indesiderabili rilevare

Modalità Operative

La ADISU di Salerno ha adottato la presente procedura per gestire le problematiche legate alle possibili non conformità dei prodotti alimentari somministrati presso le proprie strutture, al fine di garantirne la rintracciabilità e di gestirne correttamente il ritiro.

La procedura riguarda pertanto le modalità di attuazione da parte della ADISU di Salerno delle disposizioni dettate dal Reg. Ce 178/2002, ed in particolare di quanto stabilito agli art. 18 e 19.

Di seguito sono riportate le modalità di gestione delle citate problematiche, distinguendo tra attività e documentazione legate alla rintracciabilità dei prodotti e quelle legate al ritiro degli stessi al fine di impedirne la somministrazione agli utenti.

1. RINTRACCIABILITA' DEL PRODOTTO

L' art. 18 del Reg. Ce 178/2002 dispone la rintracciabilità degli alimenti in tutte le fasi della produzione, trasformazione e distribuzione.

La ADISU di Salerno ha pertanto predisposto la presente procedura che consente di identificare da che è stato fornito qualsiasi prodotto; la procedura è stata realizzata, sulla base delle linee Guida applicazione del Reg. Ce 178/2002, al fine di disporre un sistema tale da CONSENTIRE L'IDENTIFICAZIONE DEI FORNITORI e di stabilire il corretto COLLEGAMENTO "FORNITORE-PRODOTTO".

Matrice delle responsabilità

Attività	Dettaglio operativo	Responsabile interno	Responsabile esterno
Esecuzione	Aggiornamento quotidiano della scheda controllo prodotti in entrata, archiviazione e consegna mensile della documentazione al Responsabile HACCP	RE RESP. Ricevimento prodotti	
Verifica e archiviazione	Verifica della corretta compilazione della scheda controllo prodotti in entrata da parte del RE ed archiviazione della documentazione prodotta	RVA Resp. Autocontrollo Aziendale	RV Consulente esterno BIOBIT SRL

Identificazione dei Fornitori e collegamento Fornitori- Prodotto

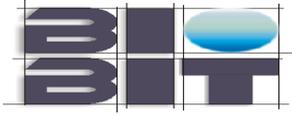
La ADISU di Salerno ha provveduto in primo luogo predisporre ed aggiornare costantemente la documentazione relativa ai fornitori con i quali usualmente ha rapporti commerciali, costituita da un ELENCO DEI FORNITORI, in cui sono inseriti tutti i dati identificativi (nome, e ragione sociale, sede legale ed operativa, numeri telefonici e fax dei referenti, etc.) dai soggetti da cui riceve prodotti alimentari (prodotti finiti e/o materie prime), intesi come imprese alimentari, con associati i relativi prodotti usualmente forniti.

Tale elenco, conservato presso gli uffici annessi alla mensa di Fisciano (SA), viene integrato ad ogni variazione delle tipologie di prodotto fornite e aggiornato ad ogni cambio di fornitore.

Inoltre, per garantire la corrispondenza tra fornitore e prodotto ricevuto, ogni giorno il personale della ADISU di Salerno provvede a compilare apposita scheda di controllo dei prodotti in entrata, tramite la quale è possibile risalire alla provenienza dei prodotti.

La scheda, contenuta nella documentazione esecutiva del manuale di autocontrollo, contiene le seguenti informazioni:

- data (compilazione/arrivo prodotto)
- nominativo del Fornitore
- tipologia di prodotto
- n° del Documento di Trasporto e/o n° della Bolla di accompagnamento
- note relative al controllo del prodotto



Biobit srl



STRUTTURA DI RISTORAZIONE COLLETTIVA UNIVERSITARIA – FISCIANO (SA)

Responsabile delle Esecuzione RE

Quotidianamente, al momento dello scarico dei prodotti da parte dei fornitori, l'addetto al ricevimento provvede a verificare la documentazione di accompagnamento dei prodotti e compilare in tutte le sue parti la scheda prodotti in entrata. A fine giornata, provvede ad archiviare la scheda e a fornire mensilmente la Responsabile HACCP la documentazione, il quale provvede a verificare la compilazione e ne predispone l'archiviazione insieme a tutta la documentazione esecutiva.

Frequenze

Il Responsabile Esecuzione verifica la rispondenza tra i prodotti ne DDT o nella Bolla, compila la scheda di controllo dei prodotti in entrata e mensilmente consegna la documentazione in ufficio: Quotidiana, ad ogni scarico prodotti.

Responsabile Verifica e Applicazione RVA

Tutta la documentazione e le registrazioni relative agli scarichi dei prodotti vengono consegnate mensilmente al Responsabile HACCP. Questi provvede a verificarne la correttezza e completezza e ad archivarle. Tutta la documentazione archiviata sarà inoltre conservata presso gli uffici per un tempo tale da essere sufficiente ai fini dell'applicazione dell'art. 18 del Reg. Ce 178/02.

In particolare l'ADISU di Salerno ha disposto che tutte le bolle ed i DDT relativi ai prodotti ricevuti vengono conservati nell'ufficio Contabile dell'Ente.

Frequenze

Il Responsabile della verifica e dell'Archiviazione controlla la correttezza della documentazione consegnata dal RE, provvede ad archivarla e a conservarla: Mensilmente alla consegna della documentazione mensile.

2. RITIRO DEL PRODOTTO

Matrice delle responsabilità

Attività	Dettaglio operativo	Responsabile interno	Responsabile esterno
Comunicazione	Raccolta informazioni su non conformità prodotti Comunicazione ai reparti Comunicazione al fornitore Comunicazione alle autorità competenti	RC (RAA) Resp. Autocontrollo Aziendale	
Esecuzione	Verifica presenza prodotti in stoccaggio e immediata segregazione prodotti non conformi in area dedicata	RE Resp. Magazzino	
	Verifica presenza prodotti in lavorazione e immediata segregazione prodotti non conformi in area dedicata	RE Resp. Cucina	
Monitoraggio e verifica	Controllo tempestività dell'esecuzione delle attività di ritiro e segregazione prodotti Verifica della correttezza dell'archiviazione della documentazione	RMV Resp. Autocontrollo aziendale	RMV Consulente esterno BIOBIT SRL

Responsabile comunicazione RC

Ogni qualvolta vengono identificati motivi di non conformità dei prodotti alimentari presenti presso la struttura di Fisciano, il RC comunica al RE la non conformità (NC) e avvia immediatamente la procedura di individuazione e segregazione del prodotto in questione.

La NC può essere individuata a seguito di :

- individuazione delle NC sul prodotto da parte del personale interno;
- comunicazione delle NC sul prodotto da parte del FORNITORE esterno
- comunicazione delle NC sul prodotto da parte del CONSUMATORE.

Al verificarsi della NC, il RC (RAA) provvede, mediante compilazione dell'apposita scheda di Registrazione delle non Conformità del Prodotto, allegata alla presente procedura e inserita nel Piano di Autocontrollo Aziendale (versione corrente), a comunicare i dati relativi al prodotto in questione ai RE. In particolare consegna immediatamente la scheda compilata in tutte le sue parti al Responsabile del Magazzino e al Responsabile della Cucina.

Responsabile Esecuzione RE

Ogni qualvolta il RC comunica, consegnando l'apposita scheda, la non conformità di un particolare prodotto, il RE provvede prontamente a individuare, nelle aree di pertinenza, il prodotto. In particolare:

- il Responsabile del Magazzino verifica, nell'area dedicata allo stoccaggio della specifica tipologia di prodotto (magazzino e/o celle frigorifere), la presenza del prodotto in

questione, avendo cura di controllare, per ogni confezione/collo di prodotti, la rispondenza del numero identificativo del lotto comunicato dal RC. Una volta individuata la partita di prodotto non conforme, ne trascrive la quantità riscontrata nell'apposita scheda consegnatagli dal RC e provvede ad isolare l'intero quantitativo in un area del magazzino e/o della cella, appositamente dedicata allo stazionamento dei prodotti non conformi.

- o Il Responsabile di Cucina verifica, nelle aree di pertinenza (laboratori, celle e frigoriferi di reparto), la presenza del prodotto in questione, avendo cura di controllare, per ogni confezione/collo di prodotto, la rispondenza del numero identificativo del lotto comunicato dal RC. Una volta individuato il prodotto non conforme, ne trascrive la quantità riscontrata nell'apposita scheda consegnatagli dal RC e provvede ad isolare l'intero quantitativo nella medesima area del magazzino e/o della cella, appositamente dedicata allo stazionamento dei prodotti non conformi.

Frequenze

Il Responsabile Esecuzione verifica la presenza e la quantità di prodotto non conforme, compila la scheda di non conformità e provvede a segregare il prodotto in aree di stoccaggio opportunamente identificate e esclusivamente dedicate: ad ogni comunicazione edella non conformità.

Responsabile Monitoraggio e Verifica RMV

Il RMV effettua le osservazioni necessarie al fine di valutare se le azioni del RE siano adeguate, e che tutto il prodotto sia stato segregato. Provvede a verificare la quantità di prodotto non conforme rinvenuta presso la struttura. Si occupa inoltre della pronta comunicazione al/ai fornitori per definire le modalità di ritiro, resa o smaltimento dello stesso.

Inoltre provvede ad archiviare, in un apposito "quaderno delle non conformità" la documentazione relativa alle azioni adottate relativamente ad ogni singola tipologia di prodotto non conforme.

Verifica la congruità delle azioni correttive e ne sovrintende l'attuazione, e provvede alla registrazione ed archiviazione della documentazione prodotta.

Frequenze

Monitoraggio e verifica: il RMV effettua un monitoraggio della avvenuta segregazione del prodotto non conforme ad ogni non conformità comunicata al RE.

Sovrintende le attività di resa o smaltimento del prodotto.

Verifica la corretta archiviazione della documentazione.

Piano delle azioni correttive

Se nelle aree di lavorazione e di stoccaggio si dovesse verificare una mancata raccolta dei prodotti segnalati come non Conformi, il RMV deve avvisare il RE ed accertarsi che quest'ultimo esegua l'operazione di verifica e segregazione. Inoltre se i prodotti Non Conformi non dovessero essere prontamente allontanati dalle aree di produzione e di vendita, il RMV deve provvedere a far allontanare i prodotti dal RE, e a farli adeguatamente isolare.



Biobit srl

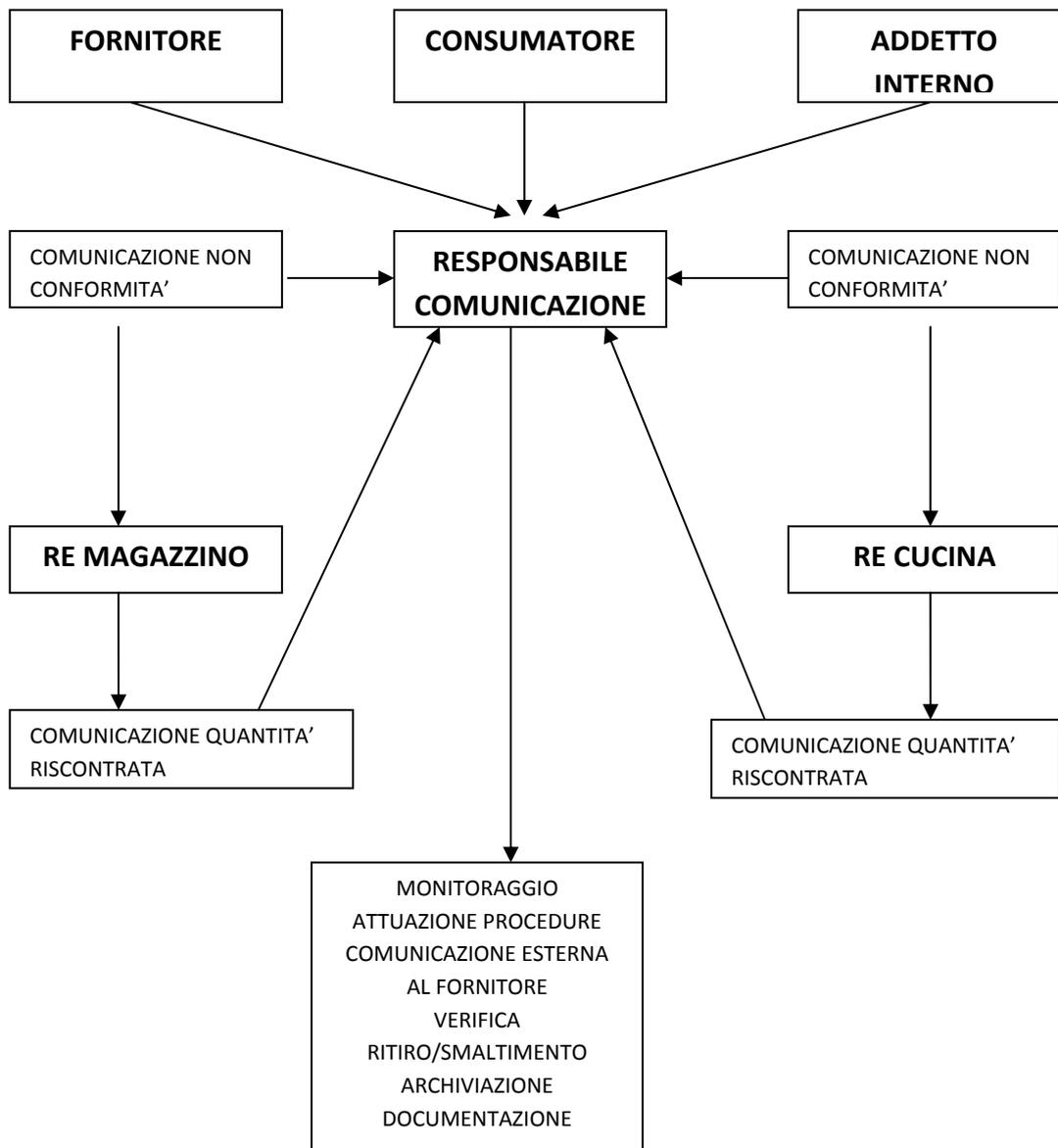


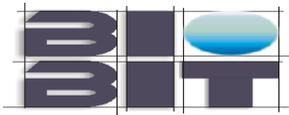
STRUTTURA DI RISTORAZIONE COLLETTIVA UNIVERSITARIA – FISCIANO (SA)

Registrazioni

Registrazione	Modalità di archiviazione		
	Resp.	luogo	tempo
Comunicazione esterna della non Conformità di prodotto	RV	Ufficio RAA	12 mesi
Comunicazione alle Autorità Competenti	RV	Ufficio RAA	12 mesi
Scheda non conformità di prodotto	RV	Ufficio RAA	12 mesi
Documentazione di avvenuto ritiro/smaltimento	RAA	Ufficio RAA	12 mesi

DIAGRAMMA DI FLUSSO RELATIVO ALLA RINTRACCIABILITA'





Biobit srl



STRUTTURA DI RISTORAZIONE COLLETTIVA UNIVERSITARIA – FISCANO (SA)

SCHEDA REGISTRAZIONE DELLE NON CONFORMITA' DI PRODOTTO

Data di registrazione della NC:

Data di ricezione del prodotto Non Conforme (da DDT):

Tipo di prodotto Non Conforme:

Quantità (presunta) presente:

Fornitore:

Lotto n°:

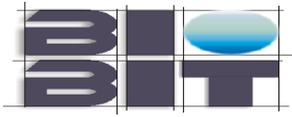
Data di scadenza:

Altre informazioni:

MOTIVO DELLA NON CONFORMITA'	SI	NO
COLORE ANOMALO		
ODORE ANOMALO		
TEMPERATURA		
SCADENZA		
ETICHETTA		
CONFEZIONE DANNEGGIATA		
CONFEZIONE RIGONFIA		
PRESENZA CORPI ESTRANEI		
COMUNICAZIONE NON CONFORMITA' DA PARTE DEL FORNITORE		
COMUNICAZIONE NON CONFORMITA' DA PARTE DEL CLIENTE/CONSUMATORE		
ALTRO		

<p>QUANTITA' PRESENTE IN:</p> <ul style="list-style-type: none"> • MAGAZZINO • CUCINA
<p>AZIONE CORRETTIVA INTRAPRESA:</p>

Firma responsabile autocontrollo

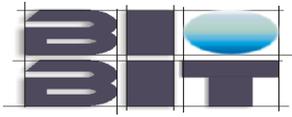


Biobit srl



MENSA UNIVERSITARIA FISCIANO

ALLEGATO 2



Biobit srl



MENSA UNIVERSITARIA FISCIANO

ALLEGATO 2

DOCUMENTAZIONE ESECUTIVA

TIPOLOGIE DI SCHEDE DA UTILIZZARE



Biobit srl



MENSA UNIVERSITARIA FISCIANO

SCHEDA DI REGISTRAZIONE DELLE MERCI NON CONFORMI

DATA DI RICEZIONE	DATA DI REGISTRAZIONE	FORNITORE
-------------------	-----------------------	-----------

TIPO DI PRODOTTO E QUNTITA'	LOTTO N°	DATA DI SCADENZA
-----------------------------	----------	------------------

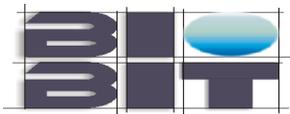
MOTIVO DELLA NON CONFORMITA'	SI	NO
COLORE ANOMALO		
ODORE ANOMALO		
TEMPERATURA		
SCADENZA		
ETICHETTA		
CONFEZIONE DANNEGGIATA		
CONFEZIONE RIGONFIA		
PRESENZA DI CORPI ESTRANEI		
ALTRO		

DESCRIZIONE DETTAGLIATA DELLA NON CONFORMITA'
AZIONE CORRETTIVA

IL PRODOTTO VIENE:	
NON ACCETTATO	ISOLATO

FIRMA RESPONSABILE AUTOCONTROLLO

.....



Biobit srl



MENSA UNIVERSITARIA FISCIANO

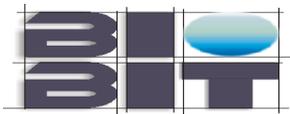
SCHEDA DI REGISTRAZIONE TEMPERATURE CELLE FRIGORIFERE

ANNO _____

MESE _____

GIORNO	CELLA N° 1		CELLA N° 2		CELLA N° 3		FIRMA OPERATORE MAGAZZINO
	8:30	15:30	8:30	15:30	8:30	15:30	
1.							
2.							
3.							
4.							
5.							
6.							
7.							
8.							
9.							
10.							
11.							
12.							
13.							
14.							
15.							
16.							
17.							
18.							
19.							
20.							
21.							
22.							
23.							
24.							
25.							
26.							
27.							
28.							
29.							
30.							
31.							

FIRMA RESPONSABILE AUTOCONTROLLO



Biobit srl



MENSA UNIVERSITARIA FISCIANO

SCHEDA DI REGISTRAZIONE TEMPERATURE CELLE SURGELATI

ANNO _____

MESE _____

GIORNO	CELLA N° 1		CELLA N° 2		CELLA N° 3		FIRMA OPERATORE MAGAZZINO
	8:30	15:30	8:30	15:30	8:30	15:30	
1.							
2.							
3.							
4.							
5.							
6.							
7.							
8.							
9.							
10.							
11.							
12.							
13.							
14.							
15.							
16.							
17.							
18.							
19.							
20.							
21.							
22.							
23.							
24.							
25.							
26.							
27.							
28.							
29.							
30.							
31.							

FIRMA RESPONSABILE AUTOCONTROLLO



Biobit srl



MENSA UNIVERSITARIA FISCIANO

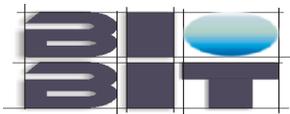
SCHEDA DI REGISTRAZIONE TEMPERATURE FRIGORIFERI CUCINA

ANNO _____

MESE _____

GIORNO ORARIO	FRIGO N° 1		SURGEL. N° 1		SURGEL. N°2		FIRMA OPERATORE RESPONSAB. CUCINA
	8:30	15:30	8:30	15:30	8:30	15:30	
1.							
2.							
3.							
4.							
5.							
6.							
7.							
8.							
9.							
10.							
11.							
12.							
13.							
14.							
15.							
16.							
17.							
18.							
19.							
20.							
21.							
22.							
23.							
24.							
25.							
26.							
27.							
28.							
29.							
30.							
31.							

FIRMA RESPONSABILE AUTOCONTROLLO



Biobit srl



MENSA UNIVERSITARIA FISCIANO

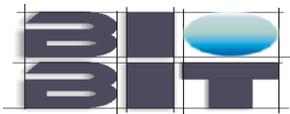
SCHEDA DI REGISTRAZIONE TEMPERATURE FRIGORIFERI PIZZERIA

ANNO _____

MESE _____

GIORNO ORARIO	FRIGO N° 1		FRIGO N° 2		FRIGO N° 3		FIRMA OPERATORE RESPONSAB.PIZZERIA
	8:30	15:30	8:30	15:30	8:30	15:30	
1.							
2.							
3.							
4.							
5.							
6.							
7.							
8.							
9.							
10.							
11.							
12.							
13.							
14.							
15.							
16.							
17.							
18.							
19.							
20.							
21.							
22.							
23.							
24.							
25.							
26.							
27.							
28.							
29.							
30.							
31.							

FIRMA RESPONSABILE AUTOCONTROLLO



Biobit srl



MENSA UNIVERSITARIA FISCIANO

SCHEDA DI REGISTRAZIONE TEMPERATURE ARMADI FRIGORIFERI GRIGLIATE

ANNO _____

MESE _____

GIORNO	ARMADIO N° 1		ARMADIO N° 1		FIRMA OPERATORE DITTA ESTERNA
	8:30	15:30	8:30	15:30	
1.					
2.					
3.					
4.					
5.					
6.					
7.					
8.					
9.					
10.					
11.					
12.					
13.					
14.					
15.					
16.					
17.					
18.					
19.					
20.					
21.					
22.					
23.					
24.					
25.					
26.					
27.					
28.					
29.					
30.					
31.					

FIRMA RESPONSABILE AUTOCONTROLLO



Biobit srl



MENSA UNIVERSITARIA FISCIANO

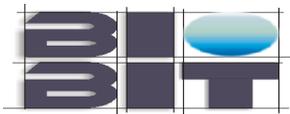
SCHEDA DI REGISTRAZIONE TEMPERATURE BASI REFRIGERATE ED ESPOSITORE FRIGO LOCALE CHIOSCO

ANNO _____

MESE _____

GIORNO	FRIGO GELATI		BASE REFRIGERATA GELATI N° 1		BASE REFRIGERATA BIBITE N° 2		FIRMA OPERATORE ADDETTO
	8:30	15:30	8:30	15:30	8:30	15:30	
1.							
2.							
3.							
4.							
5.							
6.							
7.							
8.							
9.							
10.							
11.							
12.							
13.							
14.							
15.							
16.							
17.							
18.							
19.							
20.							
21.							
22.							
23.							
24.							
25.							
26.							
27.							
28.							
29.							
30.							
31.							

FIRMA RESPONSABILE AUTOCONTROLLO



Biobit srl



MENSA UNIVERSITARIA FISCIANO

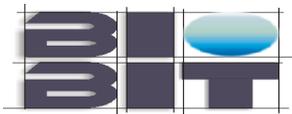
SCHEDA DI REGISTRAZIONE TEMPERATURE ISOLE ESPOSIZIONE NUOVA SALA

ANNO _____

MESE _____

GIORNO	BANCO DOLCI		BANCO BIBITE		BANCO FRUTTA		FIRMA OPERATORE DITTA ESTERNA
ORARIO							
1.							
2.							
3.							
4.							
5.							
6.							
7.							
8.							
9.							
10.							
11.							
12.							
13.							
14.							
15.							
16.							
17.							
18.							
19.							
20.							
21.							
22.							
23.							
24.							
25.							
26.							
27.							
28.							
29.							
30.							
31.							

FIRMA RESPONSABILE AUTOCONTROLLO



Biobit srl



MENSA UNIVERSITARIA FISCIANO

SCHEDA DI REGISTRAZIONE TEMPERATURE BANCHI FRIGO SELF-SERVICE NUOVA SALA

ANNO _____

MESE _____

GIORNO	INSALATONE		FORMAGGI-SALUMI-MOZZARELLA			FIRMA OPERATORE DITTA ESTERNA
	N° 1	N° 2	N° 1	N° 2	N° 3	
ORARIO						
1.						
2.						
3.						
4.						
5.						
6.						
7.						
8.						
9.						
10.						
11.						
12.						
13.						
14.						
15.						
16.						
17.						
18.						
19.						
20.						
21.						
22.						
23.						
24.						
25.						
26.						
27.						
28.						
29.						
30.						
31.						

FIRMA RESPONSABILE AUTOCONTROLLO



Biobit srl



MENSA UNIVERSITARIA FISCIANO

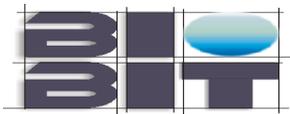
SCHEDA DI REGISTRAZIONE TEMPERATURE BASI IN FASE DI ABBATTIMENTO PIETANZE

ANNO _____

MESE _____

GIORNO	TIPOLOGIA PIATTO	TEMP. INIZIO	TEMPO DI ABBATTIMENTO	TEMP. FINE	FIRMA OPERATORE GESTIONE TEMPERATURE
ORARIO					
1.					
2.					
3.					
4.					
5.					
6.					
7.					
8.					
9.					
10.					
11.					
12.					
13.					
14.					
15.					
16.					
17.					
18.					
19.					
20.					
21.					
22.					
23.					
24.					
25.					
26.					
27.					
28.					
29.					
30.					
31.					

FIRMA RESPONSABILE AUTOCONTROLLO



Biobit srl

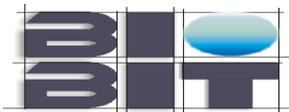


MENSA UNIVERSITARIA FISCIANO

SCHEDA MANUTENZIONE DELLE ATTREZZATURE

MACCHINARIO O ATTREZZATURA	
MARCA	
MODELLO	
DATA INTERVENTO	
FIRMA	
MARCA	
MODELLO	
DATA INTERVENTO	
FIRMA	
MARCA	
MODELLO	
DATA INTERVENTO	
FIRMA	
MARCA	
MODELLO	
DATA INTERVENTO	
FIRMA	
MARCA	
MODELLO	
DATA INTERVENTO	
FIRMA	
MARCA	
MODELLO	
DATA INTERVENTO	
FIRMA	
MARCA	
MODELLO	
DATA INTERVENTO	
FIRMA	
MARCA	
MODELLO	
DATA INTERVENTO	
FIRMA	

FIRMA DEL RESPONSABILE MANUTENZIONE.....



Biobit srl



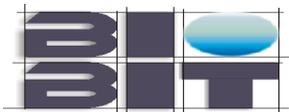
MENSA UNIVERSITARIA FISCIANO

SCHEDA ESECUZIONE PULIZIE ZONA COTTURA E REPARTI

LAVORAZIONE COMPETENZE PERSONALE ADISU

FREQUENZA	GIORNALIERA	SETTIMANA LE/QUINDIC INALE	MENSILE	
GIORNO				FIRMA RESPONSABILE
1.				
2.				
3.				
4.				
5.				
6.				
7.				
8.				
9.				
10.				
11.				
12.				
13.				
14.				
15.				
16.				
17.				
18.				
19.				
20.				
21.				
22.				
23.				
24.				
25.				
26.				
27.				
28.				
29.				
30.				
31.				

FIRMA RESPONSABILE AUTOCONTROLLO



Biobit srl



MENSA UNIVERSITARIA FISCIANO

SCHEDA ESECUZIONE PULIZIE ZONA COTTURA E REPARTI

LAVORAZIONE COMPETENZE DITTA ESTERNA

FREQUENZA	GIORNALIERA	SETTIMANA LE/QUINDIC INALE	MENSILE	
GIORNO				FIRMA RESPONSABILE
1.				
2.				
3.				
4.				
5.				
6.				
7.				
8.				
9.				
10.				
11.				
12.				
13.				
14.				
15.				
16.				
17.				
18.				
19.				
20.				
21.				
22.				
23.				
24.				
25.				
26.				
27.				
28.				
29.				
30.				
31.				

FIRMA RESPONSABILE AUTOCONTROLLO



Biobit srl



MENSA UNIVERSITARIA FISCIANO

SCHEDA ESECUZIONE PULIZIE LINEE SELF SERVICE COMPETENZE

DITTA ESTERNA

FREQUENZA	GIORNALIERA	SETTIMANA LE/QUINDIC INALE	MENSILE	
GIORNO				FIRMA RESPONSABILE
1.				
2.				
3.				
4.				
5.				
6.				
7.				
8.				
9.				
10.				
11.				
12.				
13.				
14.				
15.				
16.				
17.				
18.				
19.				
20.				
21.				
22.				
23.				
24.				
25.				
26.				
27.				
28.				
29.				
30.				
31.				

FIRMA RESPONSABILE AUTOCONTROLLO



Biobit srl



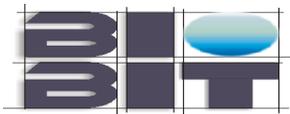
MENSA UNIVERSITARIA FISCIANO

SCHEDA ESECUZIONE PULIZIE ZONA MAGAZZINO E SCARICO MERCI COMPETENZE

DITTA ESTERNA

FREQUENZA	GIORNALIERA	SETTIMANA LE/QUINDIC INALE	MENSILE	
GIORNO				FIRMA RESPONSABILE
1.				
2.				
3.				
4.				
5.				
6.				
7.				
8.				
9.				
10.				
11.				
12.				
13.				
14.				
15.				
16.				
17.				
18.				
19.				
20.				
21.				
22.				
23.				
24.				
25.				
26.				
27.				
28.				
29.				
30.				
31.				

FIRMA RESPONSABILE AUTOCONTROLLO



Biobit srl



MENSA UNIVERSITARIA FISCIANO

SCHEDA ESECUZIONE PULIZIE CELLA FRIGO COMPETENZE

DITTA ESTERNA

FREQUENZA	GIORNALIERA	SETTIMANALE /QUINDICINA LE	MENSILE	
GIORNO				FIRMA RESPONSABILE
1.				
2.				
3.				
4.				
5.				
6.				
7.				
8.				
9.				
10.				
11.				
12.				
13.				
14.				
15.				
16.				
17.				
18.				
19.				
20.				
21.				
22.				
23.				
24.				
25.				
26.				
27.				
28.				
29.				
30.				
31.				

FIRMA RESPONSABILE AUTOCONTROLLO



Biobit srl



MENSA UNIVERSITARIA FISCIANO

SCHEDA ESECUZIONE PULIZIE REPARTO PIZZERIA COMPETENZE

PERSONALE ADISU

FREQUENZA	GIORNALIERA	SETTIMANA LE/QUINDIC INALE	MENSILE	
GIORNO				FIRMA RESPONSABILE
1.				
2.				
3.				
4.				
5.				
6.				
7.				
8.				
9.				
10.				
11.				
12.				
13.				
14.				
15.				
16.				
17.				
18.				
19.				
20.				
21.				
22.				
23.				
24.				
25.				
26.				
27.				
28.				
29.				
30.				
31.				

FIRMA RESPONSABILE AUTOCONTROLLO



Biobit srl



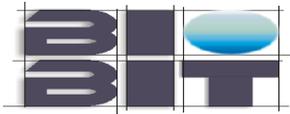
MENSA UNIVERSITARIA FISCIANO

SCHEDA ESECUZIONE PULIZIE REPARTO PIZZERIA COMPETENZE

DITTA ESTERNA

FREQUENZA	GIORNALIERA	SETTIMANA LE/QUINDIC INALE	MENSILE	
GIORNO				FIRMA RESPONSABILE
1.				
2.				
3.				
4.				
5.				
6.				
7.				
8.				
9.				
10.				
11.				
12.				
13.				
14.				
15.				
16.				
17.				
18.				
19.				
20.				
21.				
22.				
23.				
24.				
25.				
26.				
27.				
28.				
29.				
30.				
31.				

FIRMA RESPONSABILE AUTOCONTROLLO



Biobit srl



MENSA UNIVERSITARIA FISCIANO

SCHEDA ESECUZIONE PULIZIE SERVIZI IGIENICI E SPOGLIATOI COMPETENZE

DITTA ESTERNA

FREQUENZA	GIORNALIERA	SETTIMANA LE/QUINDIC INALE	MENSILE	
GIORNO				FIRMA RESPONSABILE
1.				
2.				
3.				
4.				
5.				
6.				
7.				
8.				
9.				
10.				
11.				
12.				
13.				
14.				
15.				
16.				
17.				
18.				
19.				
20.				
21.				
22.				
23.				
24.				
25.				
26.				
27.				
28.				
29.				
30.				
31.				

FIRMA RESPONSABILE AUTOCONTROLLO

