



# HACCP:

## GUIDA ALL'AUTOCONTROLLO

Secondo il regolamento (CE) n. 852/2004 e la delibera della Regione Emilia-Romagna n. 1869/2008

**Ragione Sociale**

Via \_\_\_\_\_ N° \_\_\_\_\_  
CAP \_\_\_\_\_ Località \_\_\_\_\_ Pr \_\_\_\_\_  
Tel \_\_\_\_\_ Fax \_\_\_\_\_ e-mail: \_\_\_\_\_

**Rappresentante Legale**

Cognome \_\_\_\_\_ Nome \_\_\_\_\_  
Nato a \_\_\_\_\_ Pr \_\_\_\_\_ Il \_\_\_/\_\_\_/\_\_\_  
Residente in via \_\_\_\_\_ N° \_\_\_\_\_  
Località \_\_\_\_\_ Pr \_\_\_\_\_ CAP \_\_\_\_\_

**Responsabile autocontrollo**

Cognome \_\_\_\_\_ Nome \_\_\_\_\_  
Via \_\_\_\_\_ N° \_\_\_\_\_  
CAP \_\_\_\_\_ Località \_\_\_\_\_ Pr \_\_\_\_\_

Personale addetto alla preparazione pasti:

Personale addetto alla distribuzione:

Altro personale:

Autorizzazione sanitaria n° \_\_\_\_\_ del \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_

\_\_\_\_\_, \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_

Oggetto: Assunzione responsabilità autocontrollo

Io sottoscritto/a, .....accetto

l'incarico di responsabile del piano di autocontrollo

dell'azienda....., conferitomi dal

rappresentante legale Sig. ....

Assumendomi tutte le responsabilità inerenti del caso.

In fede

**Descrizione attività produttiva****1. Categoria commerciale:**

- |   |  |   |                                |
|---|--|---|--------------------------------|
| <input type="checkbox"/> <b>Albergo</b> | <input type="checkbox"/> <b>Ristorante</b> | <input type="checkbox"/> <b>Bar</b>       | <input type="checkbox"/> _____ |
| <input type="checkbox"/> 1 stella       | n° coperti:                                | <input type="checkbox"/> <b>Pub</b>       |                                |
| <input type="checkbox"/> 2 stelle       | <input type="checkbox"/> <b>Pizzeria</b>   | <input type="checkbox"/> <b>Gelateria</b> |                                |
| <input type="checkbox"/> 3 stelle       | n° coperti:                                |   |                                |
| <input type="checkbox"/> 4 stelle       | <input type="checkbox"/> <b>Osteria</b>    |   |                                |
| <input type="checkbox"/> 5 stelle       | n° coperti:                                |   |                                |
| n. camere:                              | <input type="checkbox"/> <b>Trattoria</b>  |   |                                |
| n. posti letto:                         | n° coperti:                                |   |                                |

**2. Attività:**

- annuale
- stagionale - apertura dal \_\_\_/\_\_\_/\_\_\_ al \_\_\_/\_\_\_/\_\_\_

**Orari e giorni di esercizio:**

- Lunedì    \_\_\_:\_\_\_ - \_\_\_:\_\_\_ / \_\_\_:\_\_\_ - \_\_\_:\_\_\_
- Martedì    \_\_\_:\_\_\_ - \_\_\_:\_\_\_ / \_\_\_:\_\_\_ - \_\_\_:\_\_\_
- Mercoledì    \_\_\_:\_\_\_ - \_\_\_:\_\_\_ / \_\_\_:\_\_\_ - \_\_\_:\_\_\_
- Giovedì    \_\_\_:\_\_\_ - \_\_\_:\_\_\_ / \_\_\_:\_\_\_ - \_\_\_:\_\_\_
- Venerdì    \_\_\_:\_\_\_ - \_\_\_:\_\_\_ / \_\_\_:\_\_\_ - \_\_\_:\_\_\_
- Sabato    \_\_\_:\_\_\_ - \_\_\_:\_\_\_ / \_\_\_:\_\_\_ - \_\_\_:\_\_\_
- Domenica    \_\_\_:\_\_\_ - \_\_\_:\_\_\_ / \_\_\_:\_\_\_ - \_\_\_:\_\_\_

**3. Struttura:**

- |  |                                      |          |
|--|--------------------------------------|----------|
| <input type="checkbox"/> Fronte strada | <input type="checkbox"/> Piano unico | n. vani: |
| <input type="checkbox"/> Al piano:     | <input type="checkbox"/> Più piani   |          |

**4. Somministrazione pasti:**

- Colazioni     Pizza     Primi piatti     Carne     Pesce     Snack
- Caldo     Freddo     \_\_\_\_\_

**Costituzione gruppo HACCP:**

In data \_\_\_/\_\_\_/\_\_\_ si è costituito presso i locali del \_\_\_\_\_

Il gruppo HACCP composto da i seguenti operatori:

Componenti gruppo HACCP		
Cognome	Nome	mansione

Compilazione piano
--------------------

- Il piano di autocontrollo così come compilato ha validità annuale, verrà comunque revisionato ogni qualvolta vi siano cambiamenti inerenti all'autocontrollo stesso.

Data prima compilazione piano \_\_\_/\_\_\_/\_\_\_

Firma

Documenti da allegare:

- Ingrandimenti dei singoli locali della piantina, nei quali vanno contrassegnate con un numero tutte le attrezzature lavabili e pulibili.  
Specificare nella "Tavola riepilogativa piano di sanificazione" l'attrezzatura corrispondente a ogni numero

Il monitoraggio della carica batterica avviene mediante:

Autocontrollo con utilizzo di test proteici con frequenza:

mensile       quindicinale

Analisi tramite Laboratorio \_\_\_\_\_

**IGIENE PERSONALE**

<b>Reparto</b>	<b>Frequenza</b>	<b>Responsabile</b>
Tutti i reparti	Più volte al giorno	

<b>Attrezzature</b>	<b>Prodotti</b>	<b>Diluizioni</b>
1. Spazzolino per unghie 2. Carta monouso		

**PROCEDURA**

1. Verificare l'esistenza di sapone lavamani, spazzolino per unghie e carta monouso nelle vicinanze del lavandino a pedale
2. Azionare il lavandino a pedale e lasciare scorrere l'acqua fino al raggiungimento di una temperatura di 40/50° C
3. Bagnare bene mani, polsi, e avambracci sotto il flusso dell'acqua corrente
4. Applicare una dose di detergente/sanificante sul palmo delle mani
5. Insaponare mani, spazi infradito, polsi e avambracci
6. Spazzolare con vigore le unghie utilizzando l'apposito spazzolino
7. Risciacquare abbondantemente con acqua corrente mani, polsi e avambracci
8. Asciugarsi con carta monouso tamponandosi e non strofinando la pelle
9. Eliminare la carta monouso negli appositi cestini portarifiuti senza toccarli con le mani

**ERRORI PIU' COMUNI DA EVITARE**

1. Utilizzare spazzolino per unghie sporco
2. utilizzare asciugamani di stoffa per asciugarsi

**IL LAVAGGIO DELLE MANI DEVE ESSERE EFFETTUATO REGOLARMENTE:**

1. Prima di iniziare la lavorazione
2. Al termine della lavorazione
3. Dopo aver fatto uso dei servizi igienici
4. Dopo aver mangiato
5. Dopo essersi soffiati il naso
6. Quando si cambia il tipo di lavorazione
7. Quando si viene a contatto con materiali estranei alla lavorazione

**SANIFICAZIONE PAVIMENTO**

<b>Reparto</b>	<b>Frequenza</b>	<b>Responsabile</b>
Tutti i reparti	Giornaliera	

<b>Attrezzature</b>	<b>Prodotti</b>	<b>Diluizioni</b>
1. Secchio 2. Straccio o mop 3. Guanti di gomma – occhiali di protezione		

**PROCEDURA**

1. Asportare i residui grossolani
2. Lavare a fondo, distribuendo la soluzione detergente in modo omogeneo, con straccio o mop
3. Risciacquare abbondantemente con acqua
4. Spargere la soluzione disinfettante sul pavimento con stracci o mop puliti
5. Lasciare agire la soluzione disinfettante per almeno 10 minuti
6. Risciacquare accuratamente per eliminare i residui di disinfettante
7. Lasciar asciugare per evaporazione naturale
8. Lasciare a bagno stracci e mop nella soluzione disinfettante

**ERRORI PIU' COMUNI DA EVITARE**

1. Diluire i prodotti diversamente da quanto indicato
2. Ricontaminare le superfici disinfettate con materiali e stracci non disinfettati

**MODALITA' DI DILUIZIONE**



**SANIFICAZIONE PARETI E PORTE**

<b>Reparto</b>	<b>Frequenza</b>	<b>Responsabile</b>
Tutti i reparti	Settimanale	

<b>Attrezzature</b>	<b>Prodotti</b>	<b>Diluizioni</b>
1.Secchio 2.Panno o spugna 3.Guanti di gomma – occhiali di protezione		

**PROCEDURA**

1. Asportare i residui grossolani
2. Lavare a fondo con la soluzione detergente e panno spugna
3. Risciacquare abbondantemente con acqua
4. Spargere la soluzione disinfettante sulle pareti con panno spugna pulito
5. Lasciare agire la soluzione disinfettante per almeno 10 minuti
6. Risciacquare accuratamente per eliminare i residui di disinfettante
7. Lasciar asciugare per evaporazione naturale
8. Lasciare a bagno stracci e spugna nella soluzione disinfettante

**ERRORI PIU' COMUNI DA EVITARE**

1. Diluire i prodotti diversamente da quanto indicato
2. Ricontaminare le superfici disinfettate con materiali e stracci non disinfettati

**MODALITA' DI DILUIZIONE**

**SANIFICAZIONE MACCHINE**

<b>Reparto</b>	<b>Frequenza</b>	<b>Responsabile</b>
Tutti i reparti	Giornaliera	

<b>Attrezzature</b>	<b>Prodotti</b>	<b>Diluizioni</b>
1.Spazzola 2.Vaschetta 3.Carta monouso 4. Guanti di gomma - occhiali di protezione		

**PROCEDURA**

1. Togliere la spina dalla presa
2. Smontare le parti che compongono la macchina
3. Asportare manualmente i residui grossolani
4. Lavare tutte le parti della macchina con il detergente e spazzola
5. Risciacquare con acqua
6. Immergere le parti della macchina nella soluzione disinfettante
7. Lasciare le parti immerse per almeno 10 minuti
8. Risciacquare accuratamente tutte le parti per eliminare i residui di disinfettante
9. Asciugare le parti con carta monouso
10. Rimontare la macchina
11. Reinserire la spina nella presa

**ERRORI PIU' COMUNI DA EVITARE**

1. Diluire i prodotti diversamente da quanto indicato
2. Ricontaminare le superfici disinfettate con mani non lavate o materiali non disinfettati
3. Utilizzare stracci

**MODALITA' DI DILUIZIONE**

**SANIFICAZIONE PIANI DI LAVORO E TAGLIERI**

<b>Reparto</b>	<b>Frequenza</b>	<b>Responsabile</b>
Tutti i reparti	Giornaliera	

<b>Attrezzature</b>	<b>Prodotti</b>	<b>Diluizioni</b>
1. Spazzola 2. Carta monouso 3. Guanti di gomma – occhiali di protezione		

**PROCEDURA**

1. Asportare manualmente i residui grossolani
2. Lavare i panni di lavoro con il detergente e spazzola
3. Risciacquare con acqua
4. Spruzzare sui piani la soluzione disinfettante
5. Lasciare agire il disinfettante per almeno 10 minuti
6. Risciacquare accuratamente per eliminare i residui di disinfettante
7. Lasciar asciugare per evaporazione naturale o utilizzare carta monouso

**ERRORI PIU' COMUNI DA EVITARE**

1. Diluire i prodotti diversamente da quanto indicato
2. Ricontaminare le superfici disinfettate con mani non lavate o materiali non disinfettati

**MODALITA' DI DILUIZIONE**

**SANIFICAZIONE COLTELLI E UTENSILI**

<b>Reparto</b>	<b>Frequenza</b>	<b>Responsabile</b>
Tutti i reparti	Dopo ogni utilizzo	

<b>Attrezzature</b>	<b>Prodotti</b>	<b>Diluizioni</b>
1.Spazzola 2.Vaschetta 3.Carta monouso 3.Guanti di gomma – occhiali di protezione		

**PROCEDURA**

1. Asportare manualmente i residui grossolani
2. Lavare manico e lama dei coltelli con il detergente e spazzola
3. Risciacquare con acqua
4. immergere completamente coltelli e utensili nella soluzione disinfettante
5. Lasciare coltelli e utensili immersi per almeno 10 minuti
6. Risciacquare accuratamente coltelli e utensili per eliminare i residui di disinfettante
7. Asciugare coltelli e utensili con carta monouso
8. Riporre i coltelli nello sterilizzatore o sul loro scaffale

**ERRORI PIU' COMUNI DA EVITARE**

1. Diluire i prodotti diversamente da quanto indicato
2. Ricontaminare le superfici disinfettate con mani non lavate o materiali non disinfettati
3. Utilizzare stracci

**MODALITA' DI DILUIZIONE**

**SANIFICAZIONE LAMPADE E IMPIANTI A SOFFITTO**

<b>Reparto</b>	<b>Frequenza</b>	<b>Responsabile</b>
Tutti i reparti	Mensile	

<b>Attrezzature</b>	<b>Prodotti</b>	<b>Diluizioni</b>
1.Secchio 2.Panno spugna 3.Guanti di gomma – occhiali di protezione		

**PROCEDURA**

1. Gli oggetti devono essere idoneamente isolati
2. Lavare a fondo con la soluzione detergente e panno spugna
3. Risciacquare con acqua
4. Lasciare asciugare per evaporazione naturale o utilizzare carta monouso

**ERRORI PIU' COMUNI DA EVITARE**

1. Diluire i prodotti diversamente da quanto indicato
2. Ricontaminare le superfici disinfettate con materiali e stracci non disinfettati

**MODALITA' DI DILUIZIONE**

**SANIFICAZIONE VETRINE PER CIBI**

<b>Reparto</b>	<b>Frequenza</b>	<b>Responsabile</b>
Tutti i reparti	Giornaliera	

<b>Attrezzature</b>	<b>Prodotti</b>	<b>Diluizioni</b>
1. Secchio 2. Straccio o mop 3. Guanti di gomma – occhiali di protezione		

**PROCEDURA**

1. Rimuovere cibi e contenitori dalle vetrine
2. Asportare i residui grossolani
3. Lavare a fondo con la soluzione detergente e panno spugna
4. Risciacquare con acqua
5. Spargere la soluzione disinfettante sulle pareti interne ed esterne con panno spugna pulito.
6. Lasciare agire la soluzione disinfettante per almeno 10 minuti
7. Risciacquare accuratamente per eliminare i residui di disinfettante
8. Lasciar asciugare per evaporazione naturale
9. Spruzzare il prodotto per vetri direttamente sulle vetrine
10. Asciugare e togliere aloni con carta monouso
11. Lasciare a bagno il panno spugna nella soluzione disinfettante

**ERRORI PIU' COMUNI DA EVITARE**

1. Diluire i prodotti diversamente da quanto indicato
2. Ricontaminare le superfici disinfettate con materiali e stracci non disinfettati

**MODALITA' DI DILUIZIONE**

**SANIFICAZIONE LAVANDINI**

<b>Reparto</b>	<b>Frequenza</b>	<b>Responsabile</b>
Tutti i reparti	Giornaliera	

<b>Attrezzature</b>	<b>Prodotti</b>	<b>Diluizioni</b>
1.Secchio 2.Spruzzatore 3.Panno spugna		

**PROCEDURA**

1. Asportare eventuali residui grossolani
2. Lavare a fondo con la soluzione detergente e straccio o spugna
3. Risciacquare con acqua
4. Spruzzare la soluzione disinfettante sul lavandino con spruzzatore
5. Lasciare agire la soluzione disinfettante per almeno 10 minuti
6. Risciacquare accuratamente per eliminare i residui di disinfettante
7. Lasciar asciugare per evaporazione naturale
8. Lasciare a bagno stracci e spugna nella soluzione disinfettante

**ERRORI PIU' COMUNI DA EVITARE**

1. Diluire i prodotti diversamente da quanto indicato
2. Ricontaminare le superfici disinfettate con materiali e stracci non disinfettati

**MODALITA' DI DILUIZIONE**

**SANIFICAZIONE SCARICHI**

<b>Reparto</b>	<b>Frequenza</b>	<b>Responsabile</b>
Tutti i reparti	Giornaliera	

<b>Attrezzature</b>	<b>Prodotti</b>	<b>Diluizioni</b>
1.Secchio		

**PROCEDURA**

1. Asportare i residui grossolani
2. Versare la soluzione disinfettante direttamente nelle pilette corinaline di scarico

**ERRORI PIU' COMUNI DA EVITARE**

Diluire i prodotti diversamente da quanto indicato

**MODALITA' DI DILUIZIONE**



**SANIFICAZIONE CELLE FRIGORIFERE**

<b>Reparto</b>	<b>Frequenza</b>	<b>Responsabile</b>
Tutti i reparti	Settimanale	

<b>Attrezzature</b>	<b>Prodotti</b>	<b>Diluizioni</b>
1. Secchio 2. Straccio o mop o spugna		

**PROCEDURA**

1. Svuotare completamente le celle
2. Asportare eventuali residui grossolani
3. Lavare a fondo con la soluzione detergente e straccio o spugna
4. Risciacquare con acqua
5. Spruzzare la soluzione disinfettante
6. Lasciare agire la soluzione disinfettante per almeno 10 minuti
7. Risciacquare accuratamente per eliminare i residui di disinfettante
8. Lasciar asciugare per evaporazione naturale
9. Riempire le celle
10. Lasciare a bagno stracci e mop nella soluzione disinfettante

**ERRORI PIU' COMUNI DA EVITARE**

1. Diluire i prodotti diversamente da quanto indicato
2. Ricontaminare le superfici disinfettate con materiali e stracci non disinfettati

**MODALITA' DI DILUIZIONE**

**SANIFICAZIONE FORNI, PIASTRE, GIRARROSTO**

<b>Reparto</b>	<b>Frequenza</b>	<b>Responsabile</b>
Tutti i reparti	Giornaliera	

<b>Attrezzature</b>	<b>Prodotti</b>	<b>Diluizioni</b>
1. Secchio 2. Carta monouso 3. Guanti di gomma – occhiali di protezione		

**PROCEDURA**

1. Spegnerne il forno
2. Eliminare i residui grossolani
3. Spruzzare il detergente sulle superfici utilizzando la pistola erogatrice in dotazione
4. Lasciare agire il detergente per 2-3 minuti
5. Strofinare le parti più incrostate
6. Risciacquare accuratamente
7. Asciugare con carta monouso
8. Lasciare a bagno stracci e mop nella soluzione disinfettante

**ERRORI PIU' COMUNI DA EVITARE**

1. Diluire i prodotti diversamente da quanto indicato
2. Ricontaminare le superfici disinfettate con materiali e stracci non disinfettati

**MODALITA' DI DILUIZIONE**

**SANIFICAZIONE ARMADI E RIPIANI PER ALIMENTI**

<b>Reparto</b>	<b>Frequenza</b>	<b>Responsabile</b>
Tutti i reparti	Settimanale	

<b>Attrezzature</b>	<b>Prodotti</b>	<b>Diluizioni</b>
1.Spruzzatore 2.Secchio 3.Panno spugna - carta monouso 4.Guanti di gomma - occhiali di protezione		

**PROCEDURA**

1. Togliere gli alimenti/contenitori dai ripiani
2. Asportare eventuali residui grossolani
3. Lavare a fondo con la soluzione detergente e panno spugna pulito
4. Risciacquare con acqua
5. Spruzzare la soluzione disinfettante
6. Lasciare agire la soluzione disinfettante per almeno 10 minuti
7. Risciacquare accuratamente per eliminare i residui di disinfettante
8. Asciugare con carta monouso
9. Riporre alimenti/contenitori sui ripiani

**ERRORI PIU' COMUNI DA EVITARE**

1. Diluire i prodotti diversamente da quanto indicato
2. Ricontaminare le superfici disinfettate con materiali e stracci non disinfettati

**MODALITA' DI DILUIZIONE**

**SANIFICAZIONE CONTENITORI PER RIFIUTI**

<b>Reparto</b>	<b>Frequenza</b>	<b>Responsabile</b>
Tutti i reparti	Giornaliera	

<b>Attrezzature</b>	<b>Prodotti</b>	<b>Diluizioni</b>
1.Spruzzatore 2.Secchio 3.Panno spugna - spazzola - mop 4.Guanti di gomma - occhiali di protezione		

**PROCEDURA**

1. Svuotare i contenitori
2. Asportare eventuali residui grossolani
3. Lavare a fondo con la soluzione detergente sia l'interno che l'esterno del contenitore e il pavimento circostante con panno spugna pulito
4. Rimuovere eventuale sporco tenace sul pavimento con spazzola o mop
5. Risciacquare con acqua
6. Spruzzare la soluzione disinfettante
7. Lasciare agire la soluzione disinfettante per almeno 10 minuti
8. Risciacquare
9. Lasciar asciugare per evaporazione naturale

**ERRORI PIU' COMUNI DA EVITARE**

1. Diluire i prodotti diversamente da quanto indicato
2. Ricontaminare le superfici disinfettate con materiali e stracci non disinfettati

**MODALITA' DI DILUIZIONE**

**SANIFICAZIONE CAPPE**

<b>Reparto</b>	<b>Frequenza</b>	<b>Responsabile</b>
Area cucina	Giornaliera - Mensile	

<b>Attrezzature</b>	<b>Prodotti</b>	<b>Diluizioni</b>
1. Secchio 2. Panno spugna – carta monouso 3. Guanti di gomma – occhiali di protezione		

**PROCEDURA****CON FREQUENZA GIORNALIERA**

1. Asportare manualmente i residui grossolani
2. Lavare a fondo, distribuendo la soluzione detergente in modo omogeneo, con panno spugna.
3. Risciacquare abbondantemente con acqua
4. distribuire la soluzione disinfettante su tutta la superficie
5. Lasciare agire la soluzione disinfettante per almeno 10 minuti
6. Risciacquare accuratamente per eliminare i residui di disinfettante
7. Lasciare asciugare per evaporazione naturale o utilizzare carta monouso

**CON FREQUENZA MENSILE**

1. Smontare i filtri
2. Distribuire la soluzione detergente sui filtri
3. Lasciare agire la soluzione detergente per 3-5 minuti
4. Risciacquare abbondantemente con acqua
5. Lasciare asciugare per evaporazione naturale
6. Rimontare i filtri

**ERRORI PIU' COMUNI DA EVITARE**

1. Diluire i prodotti diversamente da quanto indicato
2. Ricontaminare le superfici disinfettate con mani non lavate o materiali non disinfettati
3. Utilizzare stracci

**MODALITA' DI DILUIZIONE**

**SANIFICAZIONE LAVASTOVIGLIE**

<b>Reparto</b>	<b>Frequenza</b>	<b>Responsabile</b>
Area cucina	Settimanale - bimestrale	

<b>Attrezzature</b>	<b>Prodotti</b>	<b>Diluizioni</b>
1. Secchio 2. Panno spugna - spruzzatore 3. pistola per risciacquo 3. Guanti di gomma - occhiali di protezione		

**PROCEDURA****CON FREQUENZA GIORNALIERA**

1. Svuotare la lavastoviglie
2. Asportare manualmente i residui grossolani
3. Togliere i bracci di lavaggio
4. Togliere i filtri
5. Detergere, disinfettare e risciacquare bracci di lavaggio e filtri
6. Lavare a fondo, con la soluzione detergente, le superfici interne della lavastoviglie.
7. Risciacquare con acqua
8. Distribuire la soluzione disinfettante
9. Lasciare agire la soluzione disinfettante per almeno 10 minuti
10. Risciacquare abbondantemente l'interno della lavastoviglie con acqua accuratamente per eliminare i residui di disinfettante
11. Rimontare i bracci di lavaggio e i filtri
12. Lasciare asciugare con portello aperto

**CON FREQUENZA BIMESTRALE (DISINCROSTAZIONE)**

1. Svuotare la lavastoviglie
2. Asportare manualmente i residui grossolani
3. Versare il prodotto direttamente nella lavastoviglie (la quantità di prodotto è in relazione alla capacità della vasca di lavaggio)
4. Far funzionare l'impianto per 15/20 minuti
5. In caso di incrostazioni rilevanti strofinare con spatola o spazzola
6. Risciacquare abbondantemente con acqua



## **ERRORI PIU' COMUNI DA EVITARE**

1. Diluire i prodotti diversamente da quanto indicato
2. Ricontaminare le superfici disinfettate con mani non lavate o materiali non disinfettati
3. Utilizzare il disincrostante su superfici sensibili agli acidi

## **MODALITA' DI DILUIZIONE**



Tavola riepilogativa piano di sanificazione

<b>N°</b>	<b>Attrezzatura</b>	<b>Frequenza</b>	<b>Detergente</b>	<b>Disinfettante</b>



# Archivio:

- Schede Tecniche
- Schede Sicurezza

- Archivio:**
- Analisi Laboratorio**
  - Test Autocontrollo**

## Documenti da allegare:

- Piantina del locale nella quale vanno indicate le posizioni delle esche. Le esche vanno contrassegnate con lettere e nella "Scheda monitoraggio animali infestanti" specificare le esche corrispondenti ad ogni lettera, la loro destinazione e il prodotto utilizzato per il monitoraggio.
- Il monitoraggio della presenza di animali/insetti infestanti avviene mediante:
  - Autocontrollo con esche
  - Incarico Azienda \_\_\_\_\_

## Scheda monitoraggio AUTOCONTROLLO

<b>Esca</b>	<b>Prodotti utilizzati per monitoraggio</b>	<b>Animale infestante destinato</b>	<b>Primo posiz.</b>	<b>Freq. controllo</b>

Nel caso in cui si riscontrasse la presenza di animali infestanti si procederà alla stesura di Pertrin come da scheda tecnica allegata. Qualora non fosse sufficiente si incaricherà azienda esperta del settore.

**IGIENE DELLA PERSONA**

Tutto il Personale destinato a venire a contatto diretto o indiretto con gli alimenti deve essere in possesso del libretto di idoneità sanitaria, e la legge prevede che chi lavora nei locali di produzione alimentare deve mantenere un elevato standard di pulizia ed indossare indumenti adeguati, puliti e se necessario protettivi.

Perciò il Personale deve indossare :

- Abiti puliti, cuffie che raccolgono in modo efficace i capelli, e deve lavare frequentemente le mani con sapone germicida (Registrato al ministero della Sanità).
- E' vietato l'uso di anelli, bracciali, orecchini in quanto causa di contaminazione sia di germi che di parti che staccandosi possono poi finire dentro ai cibi manipolati.
- E' vietato fumare, mangiare, evitando di starnutire o tossire direttamente sui cibi.
- Le ferite o infiammazioni delle mani, avambracci, ecc..devono essere curate e ben protette con fasciature impermeabili e visibili, l'uso dei guanti è d'obbligo.
- Personale affetto da malattie delle vie respiratorie deve essere allontanato dagli ambienti di preparazione alimentare.
- Le mani devono essere lavate e disinfettate ogni volta che si fa uso di servizi igienici, quando si toccano alimenti crudi, o quando ci si tocca naso ,bocca, orecchie e quando si passa da un alimento all'altro, le possibili contaminazioni possono avvenire da mani infette o parti del vestiario in condizioni igieniche scarse.

## **LA FORMAZIONE DEL PERSONALE**

Per far conoscere le logiche dei processi produttivi dei prodotti e dei comportamenti si deve fare una formazione mirata.

Per una maggiore conoscenza del personale in materia di igiene alimentare è bene organizzare dei corsi di formazione sui seguenti punti :

- principi evidenziati dal decreto legge e sistema HACCP
- evidenziazione dei rischi di contaminazione degli alimenti
- responsabilità dei microrganismi su tossinfezioni alimentari
- controllo e modalità delle contaminazioni degli alimenti
- un corretto comportamento igienico del personale addetto
- procedure di sanificazione degli ambienti, attrezzature e utensilerie

Elenco personale impiegato e firme presa visione regolamento

Cognome	Nome	Funzione	Firma	Data

# Documentazione ripristino anomalie

## Manutenzione punti d'intervento

N°	Punto d'intervento	Manutenzione		Frequenza
		O	S	
		O	S	
		O	S	
		O	S	
		O	S	
		O	S	
		O	S	
		O	S	
		O	S	
		O	S	
		O	S	
		O	S	
		O	S	
		O	S	
		O	S	
		O	S	
		O	S	
		O	S	
		O	S	
		O	S	
		O	S	
		O	S	
		O	S	
		O	S	
		O	S	
		O	S	
		O	S	
		O	S	
		O	S	
		O	S	
		O	S	
		O	S	
		O	S	
		O	S	
		O	S	
		O	S	
		O	S	
		O	S	
		O	S	
		O	S	
		O	S	

O: ordinaria – S: straordinaria

Scheda taratura termometri (mensile in estate – trimestrale in inverno)



<b>Data</b>	<b>N°</b>	<b>Temp° Fisso</b>	<b>Temp° Mobile</b>	<b>Azione correttiva</b>
___/___/___				
				<b>Firma Resp.</b>

<b>Data</b>	<b>N°</b>	<b>Temp° Fisso</b>	<b>Temp. Mobile</b>	<b>Azione correttiva</b>
___/___/___				
				<b>Firma Resp.</b>

<b>Data</b>	<b>N°</b>	<b>Temp° Fisso</b>	<b>Temp. Mobile</b>	<b>Azione correttiva</b>
___/___/___				
				<b>Firma Resp.</b>

<b>Data</b>	<b>N°</b>	<b>Temp° Fisso</b>	<b>Temp. Mobile</b>	<b>Azione correttiva</b>
___/___/___				
				<b>Firma Resp.</b>

<b>Data</b>	<b>N°</b>	<b>Temp° Fisso</b>	<b>Temp. Mobile</b>	<b>Azione correttiva</b>
___/___/___				
				<b>Firma Resp.</b>

TEMPERATURE DI RIFERIMENTO  
(Per trasporto e stoccaggio)

Alimento	Temp. durante il trasporto	Temp. limite alla consegna
Carni bovine e suine	Da -1° a +7° C	+10° C
Pollame, conigli, selvaggina	Da -1° a +4° C	+8° C
Yogurt, ricotta, formaggi freschi	Da 0 a +4° C	+9° C
Prodotti della pesca, sotto ghiaccio	Da 0 a +4° C	+4° C
Frattaglie	Da -1° a + 3° C	+8° C
Latte pastorizzato	Da 0 a + 4° C	+9° C
Gelati alla frutta Altri gelati	-10° C	-7° C
Qualsiasi altra derrata congelata e ogni prodotto congelato	-18° C	- 18° C

Documenti da allegare:

- Menù prodotti
- Garanzie richieste ai Fornitori o loro comunicazioni riguardo a prodotti o materie prime

# Garanzie richieste a Fornitori

**Elenco materie prime**

Materie prime	Fornitore	Approvv	
		D	I
<input type="checkbox"/> aceto		<b>D</b>	<b>I</b>
<input type="checkbox"/> cacao		<b>D</b>	<b>I</b>
<input type="checkbox"/> carne di bovino fresca		<b>D</b>	<b>I</b>
<input type="checkbox"/> carne di suino fresca		<b>D</b>	<b>I</b>
<input type="checkbox"/> carne tritata		<b>D</b>	<b>I</b>
<input type="checkbox"/> carni avicunicole fresche		<b>D</b>	<b>I</b>
<input type="checkbox"/> cioccolato		<b>D</b>	<b>I</b>
<input type="checkbox"/> confetture		<b>D</b>	<b>I</b>
<input type="checkbox"/> fette biscottate		<b>D</b>	<b>I</b>
<input type="checkbox"/> formaggi freschi		<b>D</b>	<b>I</b>
<input type="checkbox"/> formaggi molli		<b>D</b>	<b>I</b>
<input type="checkbox"/> formaggi semiduri		<b>D</b>	<b>I</b>
<input type="checkbox"/> formaggi stagionati		<b>D</b>	<b>I</b>
<input type="checkbox"/> frutta fresca		<b>D</b>	<b>I</b>
<input type="checkbox"/> frutta sciroppata confezionata		<b>D</b>	<b>I</b>
<input type="checkbox"/> frutta secca confezionata		<b>D</b>	<b>I</b>
<input type="checkbox"/> funghi conservati confezionati		<b>D</b>	<b>I</b>
<input type="checkbox"/> funghi freschi		<b>D</b>	<b>I</b>
<input type="checkbox"/> funghi secchi confezionati		<b>D</b>	<b>I</b>
<input type="checkbox"/> grissini		<b>D</b>	<b>I</b>
<input type="checkbox"/> insaccati stagionati		<b>D</b>	<b>I</b>
<input type="checkbox"/> latte a lunga conservazione		<b>D</b>	<b>I</b>
<input type="checkbox"/> lieviti		<b>D</b>	<b>I</b>
<input type="checkbox"/> maionese		<b>D</b>	<b>I</b>
<input type="checkbox"/> marmellate		<b>D</b>	<b>I</b>
<input type="checkbox"/> miele		<b>D</b>	<b>I</b>

Materie prime	Fornitore	Approvv	
<input type="checkbox"/> lieviti		<b>D</b>	<b>I</b>
<input type="checkbox"/> maionese		<b>D</b>	<b>I</b>
<input type="checkbox"/> marmellate		<b>D</b>	<b>I</b>
<input type="checkbox"/> miele		<b>D</b>	<b>I</b>
<input type="checkbox"/> pane		<b>D</b>	<b>I</b>
<input type="checkbox"/> panna a lunga conservazione		<b>D</b>	<b>I</b>
<input type="checkbox"/> paste di semola di grano duro		<b>D</b>	<b>I</b>
<input type="checkbox"/> paste di semola di grano duro all'uovo		<b>D</b>	<b>I</b>
<input type="checkbox"/> pasticceria secca		<b>D</b>	<b>I</b>
<input type="checkbox"/> pinoli		<b>D</b>	<b>I</b>
<input type="checkbox"/> prodotti vegetali conservati e confezionati		<b>D</b>	<b>I</b>
<input type="checkbox"/> prodotti vegetali freschi		<b>D</b>	<b>I</b>
<input type="checkbox"/> risi		<b>D</b>	<b>I</b>
<input type="checkbox"/> salsiccia di maiale		<b>D</b>	<b>I</b>
<input type="checkbox"/> salumi cotti		<b>D</b>	<b>I</b>
<input type="checkbox"/> salumi crudi stagionati		<b>D</b>	<b>I</b>
<input type="checkbox"/> senape		<b>D</b>	<b>I</b>
<input type="checkbox"/> sfarinati di grano		<b>D</b>	<b>I</b>
<input type="checkbox"/> sfarinati di granturco		<b>D</b>	<b>I</b>
<input type="checkbox"/> spezie		<b>D</b>	<b>I</b>
<input type="checkbox"/> spiedini di carne freschi		<b>D</b>	<b>I</b>
<input type="checkbox"/> tonno in scatola		<b>D</b>	<b>I</b>
<input type="checkbox"/> uova		<b>D</b>	<b>I</b>
<input type="checkbox"/> yogurt confezionato		<b>D</b>	<b>I</b>
<input type="checkbox"/> zucchero		<b>D</b>	<b>I</b>
<input type="checkbox"/> zucchero dietetico		<b>D</b>	<b>I</b>

<b>Materie prime congelate/surgelate</b>	<b>Fornitore</b>	<b>Approvv</b>	
<input type="checkbox"/> brioches		<b>D</b>	<b>I</b>
<input type="checkbox"/> carne di bovino congelata		<b>D</b>	<b>I</b>
<input type="checkbox"/> carne di suino congelata		<b>D</b>	<b>I</b>
<input type="checkbox"/> carni avicunicole congelate		<b>D</b>	<b>I</b>
<input type="checkbox"/> paste all'uovo ripiene		<b>D</b>	<b>I</b>
<input type="checkbox"/> paste all'uovo senza ripieno		<b>D</b>	<b>I</b>
<input type="checkbox"/> prodotti della pesca		<b>D</b>	<b>I</b>
<input type="checkbox"/> verdure		<b>D</b>	<b>I</b>

<b>Materie prime condimenti</b>	<b>Fornitore</b>	<b>Approvv</b>	
<input type="checkbox"/> burro		<b>D</b>	<b>I</b>
<input type="checkbox"/> margarina vegetale		<b>D</b>	<b>I</b>
<input type="checkbox"/> olii di semi		<b>D</b>	<b>I</b>
<input type="checkbox"/> olii di oliva		<b>D</b>	<b>I</b>

<b>Materie prime preparati per dessert</b>	<b>Fornitore</b>	<b>Approvv</b>	
<input type="checkbox"/> preparato per budino		<b>D</b>	<b>I</b>
<input type="checkbox"/> preparato per dessert alla frutta		<b>D</b>	<b>I</b>
<input type="checkbox"/> preparato per gelato		<b>D</b>	<b>I</b>
<input type="checkbox"/> preparato per mousse		<b>D</b>	<b>I</b>
<input type="checkbox"/> preparato per pandispagna		<b>D</b>	<b>I</b>
<input type="checkbox"/> preparato per panna cotta		<b>D</b>	<b>I</b>
<input type="checkbox"/> salsa topping al caramello e cioccolato		<b>D</b>	<b>I</b>

<b>Materie prime bevande</b>	<b>Fornitore</b>	<b>Approvv</b>	
<input type="checkbox"/> acqua minerale		<b>D</b>	<b>I</b>
<input type="checkbox"/> bevande alcoliche		<b>D</b>	<b>I</b>
<input type="checkbox"/> bevande analcoliche		<b>D</b>	<b>I</b>
<input type="checkbox"/> caffè		<b>D</b>	<b>I</b>

<input type="checkbox"/> camomilla in bustine		<b>D</b>	<b>I</b>
<input type="checkbox"/> cioccolato solubile		<b>D</b>	<b>I</b>
<input type="checkbox"/> orzo solubile		<b>D</b>	<b>I</b>
<input type="checkbox"/> thè in bustine		<b>D</b>	<b>I</b>

D: diretto - I: indiretto



La procedura descrive le azioni da fare qualora la Ditta venga a conoscenza di una non conformità relativa agli alimenti acquistati o somministrati.

Distinguiamo le modalità d'intervento a seconda che il problema venga rilevato da fonte esterna oppure da fonte interna all'attività.

### **1. Rilevazione conformità all'esterno**

Nel caso in cui la non conformità di materiale alimentare ci venga segnalata da fonte esterna, ossia ditte nostre fornitrici oppure a mezzo stampa ecc. , opereremo nel modo seguente:

- 1- Recupero copia del documento ufficiale dall'archivio che aggiorniamo ogni volta che acquistiamo prodotti alimentari.
- 2- L'alimento e/o tutti gli eventuali preparati con l'alimento in questione verranno stoccati in un'apposita zona delimitata facilmente individuabile e gli verranno applicati appositi cartelli di pericolo.
- 3- Verrà allertato immediatamente l'ufficio competente dell'Ausl di \_\_\_\_\_ al n° \_\_\_\_\_ (Alimenti e Nutrizione) o \_\_\_\_\_ (Alimenti di origine animale), se in giorni festivi od orari non lavorativi verrà chiamato il n. 118 ed inviato un Fax al n° \_\_\_\_\_ per avvisare l'AUSL.
- 4- Verrà allertato immediatamente il fornitore del prodotto non conforme (vedi num. telefonici relativi in rubrica allegata) se la non conformità è stata rilevata da una fonte terza. Verrà indicata la merce giacente in magazzino e quella risultante dal documento già stata venduta.
- 5- Rimarremo in attesa di disposizioni da parte del nostro fornitore e dell'Autorità competente.
- 6- Attueremo le disposizioni impartiteci.

## **2. Rilevazione conformità all'interno**

Nel caso in cui la non conformità di materiale alimentare ci venga segnalata dall'interno, autocontrollo, opereremo nel modo seguente:

- 1- Recupero copia del documento ufficiale dall'archivio che aggiorniamo ogni volta che acquistiamo prodotti alimentari.
- 2- L'alimento e/o tutti gli eventuali preparati con l'alimento in questione verranno stoccati in un'apposita zona delimitata facilmente individuabile e gli verranno applicati appositi cartelli di pericolo.
- 3- Verrà allertato immediatamente l'ufficio competente dell'Ausl di \_\_\_\_\_ al n° \_\_\_\_\_ (Alimenti e Nutrizione) o \_\_\_\_\_ (Alimenti di origine animale), se in giorni festivi od orari non lavorativi verrà chiamato il n. 118 ed inviato un Fax al n° \_\_\_\_\_ per avvisare l'AUSL.
- 4- Verrà allertato immediatamente il fornitore del prodotto non conforme (vedi num. telefonici e fax relativi in rubrica allegata) ,verrà indicata la merce giacente in magazzino e quella risultante dal documento già stata venduta.
- 5- Rimarremo in attesa di disposizioni da parte del nostro fornitore d dell'Autorità competente.
- 6- Attueremo le disposizioni impartiteci.

## Elenco Fornitori

Ragione Soc.	Indirizzo	Tel.	Fax	E-mail

Studio commerciale

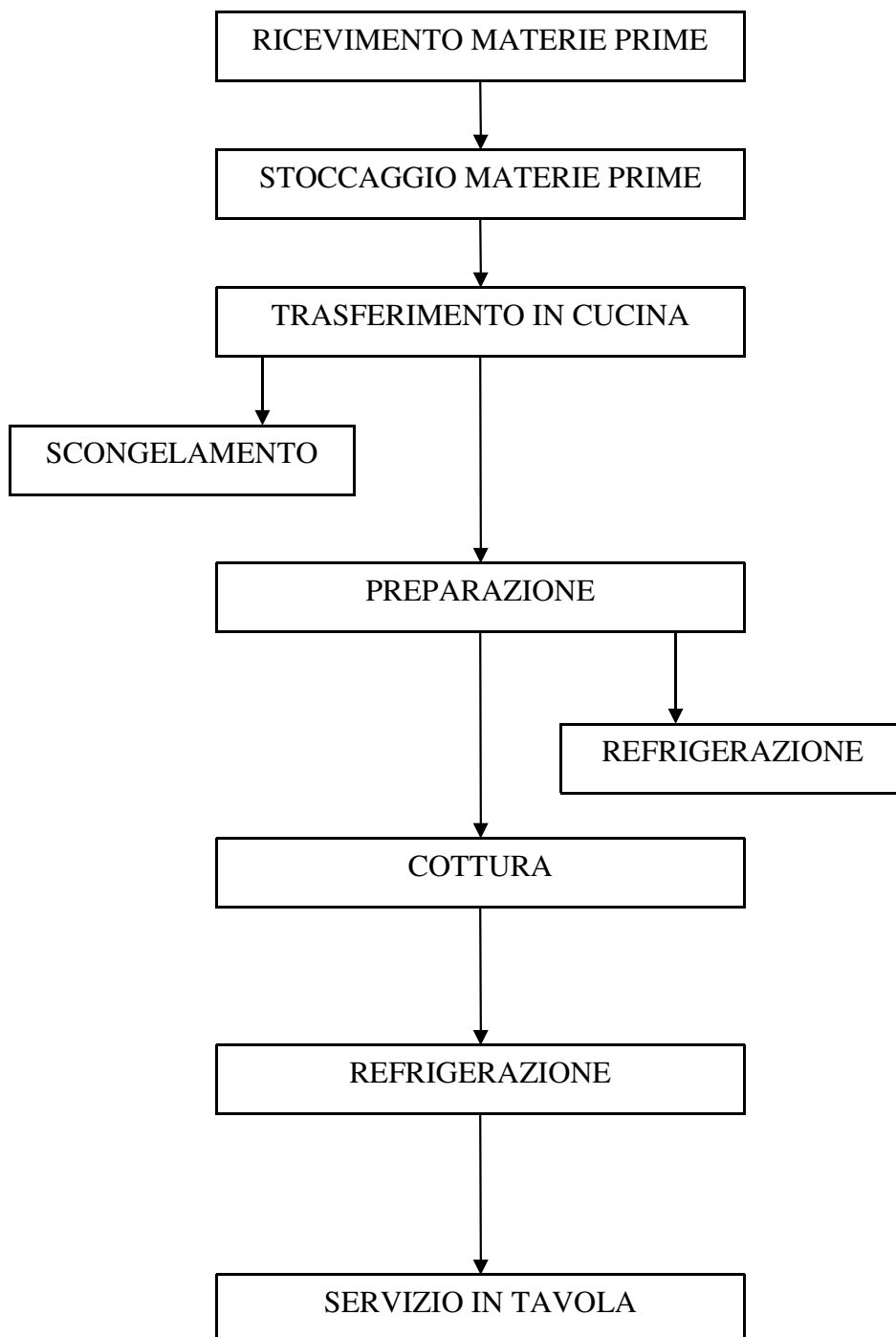
Indirizzo

Num. Tel.

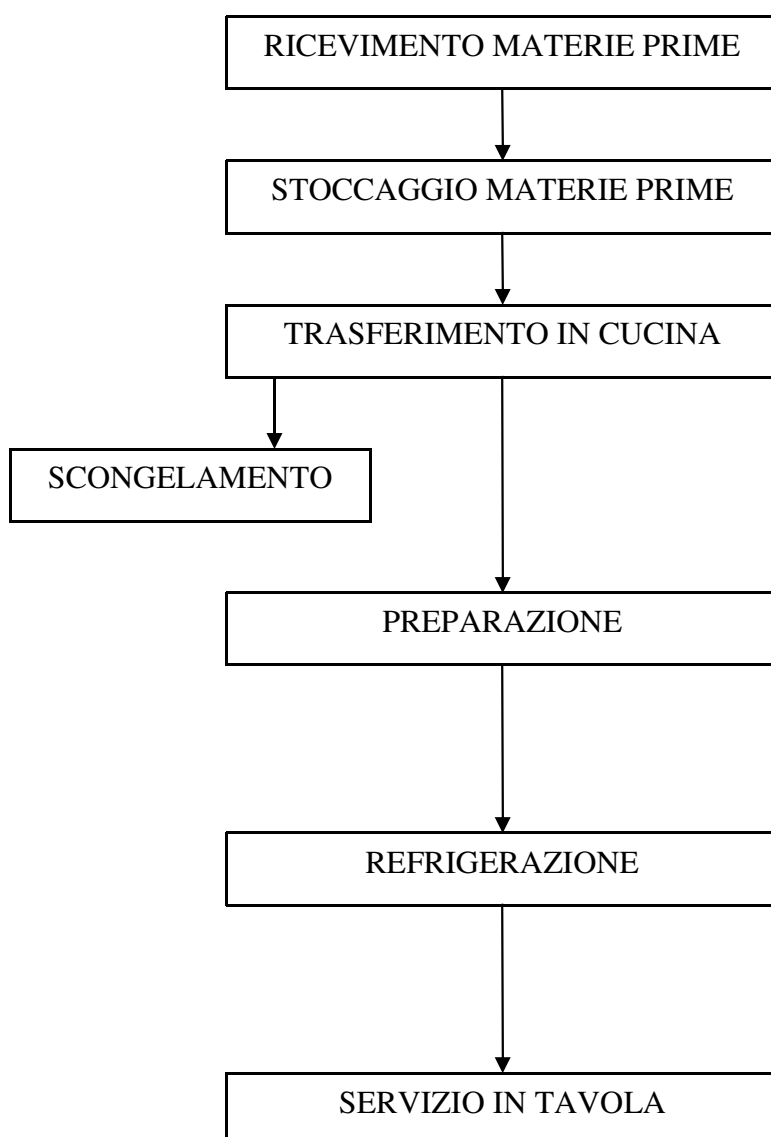
Fax

E-Mail

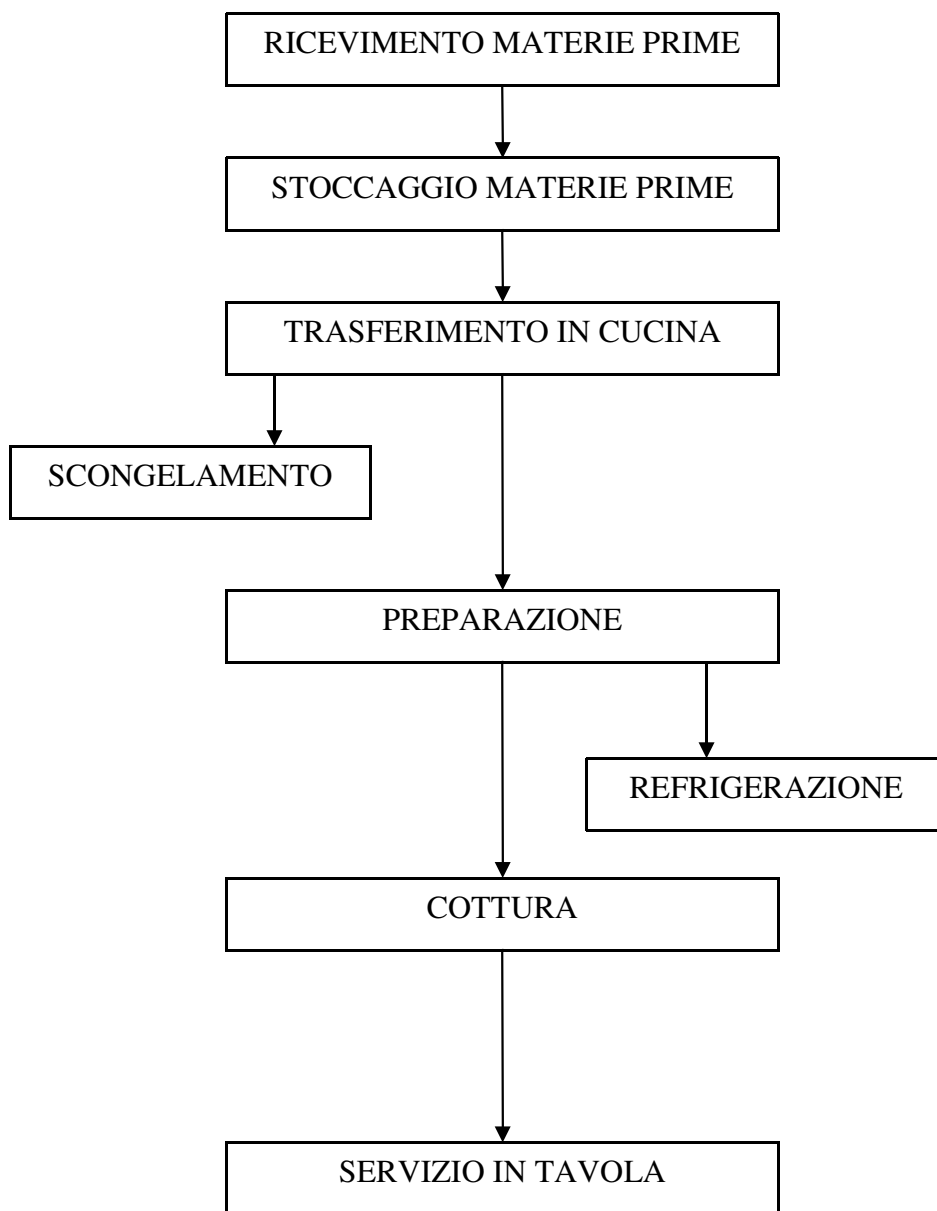
## DIAGRAMMA DI FLUSSO PER LA LINEA CALDO - FREDDO



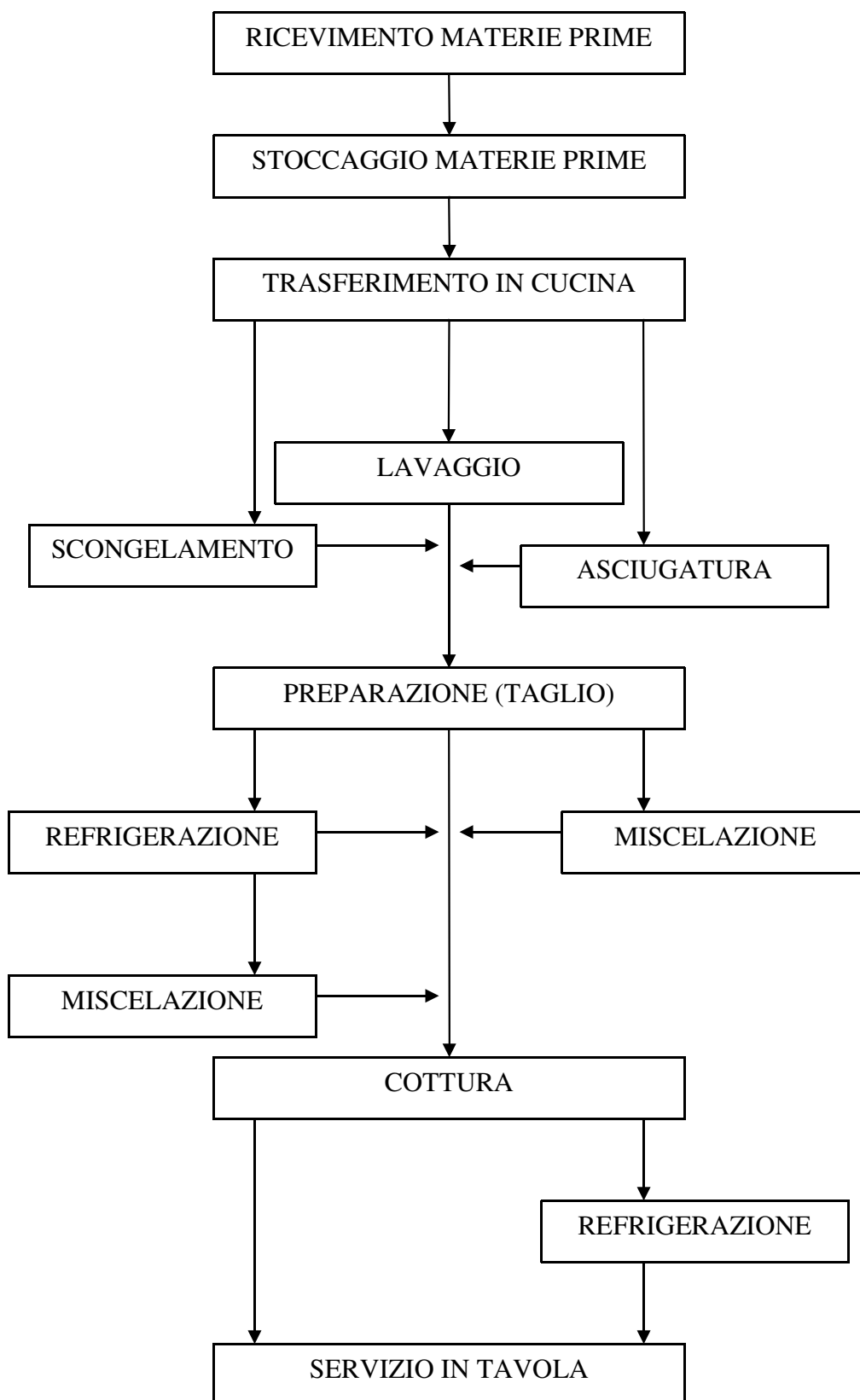
## DIAGRAMMA DI FLUSSO PER LA LINEA FREDDO - FREDDO

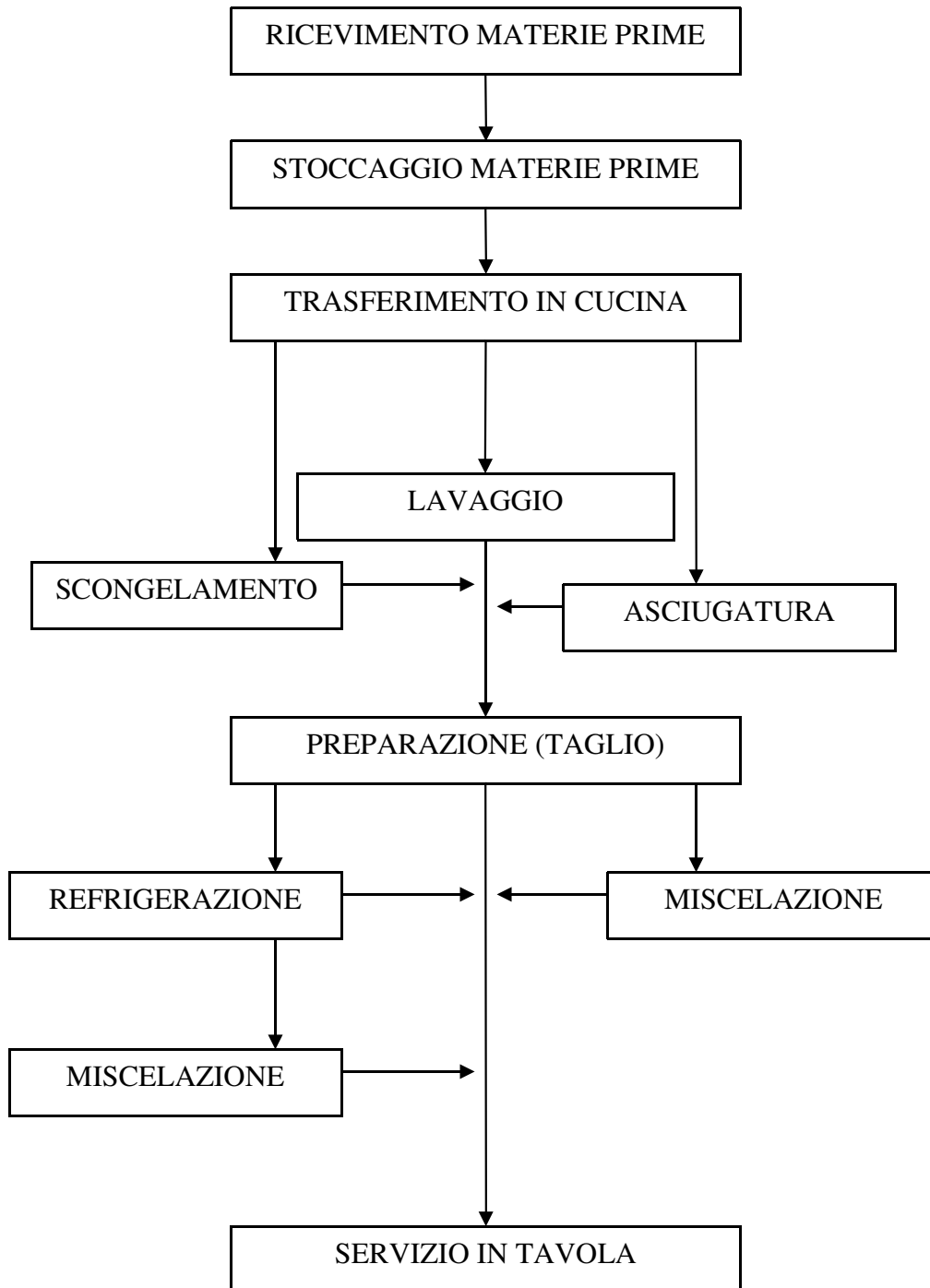


## DIAGRAMMA DI FLUSSO PER LA LINEA CALDO - CALDO








## DIAGRAMMA DI FLUSSO PER LA LINEA VERDURA E FRUTTA COTTE








**DIAGRAMMA DI FLUSSO PER LA LINEA VERDURA E FRUTTA CRUDE**






Descrizione attività produttiva e dei punti critici							
FASE (CP)	CCP	PARAMETRI DA CONTROLLARE	LIMITI CRITICI	PROCEDURE DI MONITORAGGIO	AZIONE CORRETTIVA	AZIONE PREVENTIVA	DOCUMENTI HACCP
 <b>Ricevimento materie prime</b>	Si	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Conformità dei prodotti a specifiche tecniche con il fornitore</li> <li>• Date di scadenza</li> <li>• Integrità delle confezioni</li> <li>• Temperatura del vano di carico per i prodotti deperibili</li> <li>• Condizioni igieniche del vano di carico</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Data di scadenza impressa sulla confezione</li> <li>• Temperatura del prodotto: 4°C (prodotti deperibili) - 15°C (gelati) - 18°C (surgelati)</li> </ul>	Spunta in accettazione dei prodotti consegnati nella bolla/fattura del fornitore. Applicazione della dicitura "CONFORME", data e firma	Rifiuto della merce	Verifica presso il fornitore dell'applicazione del sistema HACCP	Bolla/fattura fornitore
 <b>Stoccaggio materie prime</b>	Si	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Disposizione corretta delle merci</li> <li>• Igiene ambienti</li> <li>• Temperatura ambiente</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Temperatura del prodotto: 4°C (prodotti deperibili) 10°C (prodotti vegetali) - 15°C (gelati) - 18°C (surgelati)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Compilazione check-list ambienti/ settimanale</li> <li>• Controllo temperature/ giornaliero</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Eliminazione del prodotto deteriorato</li> <li>• Intervento straordinario di pulizia</li> <li>• Utilizzo del prodotto nel più breve tempo possibile</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Applicazione delle corrette modalità di pulizie</li> <li>• Controllo della funzionalità del frigorifero o freezer</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Check-list ambienti</li> <li>• Schede controllo temperatura</li> </ul>

Descrizione attività produttiva e dei punti critici							
FASE (CP)	CCP	PARAMETRI DA CONTROLLARE	LIMITI CRITICI	PROCEDURE DI MONITORAGGIO	AZIONE CORRETTIVA	AZIONE PREVENTIVA	DOCUMENTI HACCP
 <b>Trasferimento in cucina</b>	No	<ul style="list-style-type: none"> <li>Modalità (tempi e modi) del trasferimento per i prodotti deperibili o surgelati</li> </ul>	/	Controllo visivo ad ogni trasferimento	Eliminazione del prodotto contaminato	<ul style="list-style-type: none"> <li>Formazione del personale sul rispetto delle corrette modalità di trasferimento</li> <li>Organizzazione del flusso di lavoro in cucina</li> </ul>	/
 <b>Scongelamento</b>	Si	<ul style="list-style-type: none"> <li>Igiene ambiente</li> <li>Temperatura del prodotto</li> </ul>	Temperatura: 4°C	Controllo della temperatura frigorifero/giornaliera	Utilizzo del prodotto nel più breve tempo possibile	Scongelamento di tutti i prodotti in frigorifero	Schede controllo temperature
 <b>Preparazione</b>	Si	<ul style="list-style-type: none"> <li>Igiene (ambienti e personale)</li> <li>Modalità di lavorazione</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Carica microbica mesofita sulle superfici dopo le operazioni di pulizia: 10UFC/cm<sup>2</sup></li> <li>Acqua: vedere D.P.R. 236/88</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Compilazione check-list ambienti settimanale</li> <li>Controllo superfici annuale</li> <li>Controllo visivo sempre</li> <li>Analisi acqua annuale</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Correzioni e delle modalità di pulizia</li> <li>Eliminazione del prodotto deteriorato</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Applicazioni e delle corrette modalità di pulizia</li> <li>Organizzazione del flusso di lavoro in cucina</li> <li>Manutenzione del sistema di purificazione dell'acqua (addolcitore)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Check-list ambienti</li> <li>Referti analitici</li> </ul>

Descrizione attività produttiva e dei punti critici							
FASE (CP)	CCP	PARAMETRI DA CONTROLLARE	LIMITI CRITICI	PROCEDURE DI MONITORAGGIO	AZIONE CORRETTIVA	AZIONE PREVENTIVA	DOCUMENTI HACCP
 <b>Refrigerazione</b>	Si	<ul style="list-style-type: none"> <li>Disposizione corretta delle merci</li> <li>Igiene ambienti</li> <li>Temperatura</li> </ul>	Temperatura: 4°C	<ul style="list-style-type: none"> <li>Compilazione check-list ambienti/ settimanale</li> <li>Controllo temperatura/ giornaliero</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Eliminazione del prodotto deteriorato</li> <li>Utilizzo del prodotto nel più breve tempo possibile</li> </ul>	Controllo della funzionalità del frigorifero	<ul style="list-style-type: none"> <li>Check-list ambienti</li> <li>Schede controllo temperatura</li> </ul>
 <b>Cottura</b>	Si	<ul style="list-style-type: none"> <li>Temperatura al cuore del prodotto</li> </ul>	Temperatura minima: 75°C	<ul style="list-style-type: none"> <li>Controllo temperatura/ogni nuova tipologia di cottura</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Utilizzo del prodotto nel più breve tempo possibile</li> <li>Prolungamento della fase di cottura</li> </ul>	Definizione di tempi e temperature di cottura standardizzati	/
 <b>refrigerazione dopo cottura</b>	Si	<ul style="list-style-type: none"> <li>Tempo di abbattimento della temperatura</li> <li>Igiene ambienti</li> <li>Temperatura finale</li> </ul>	Temperatura: 10°C	<ul style="list-style-type: none"> <li>Controllo visivo/sempre</li> <li>Controllo temperatura/ogni nuova tipologia di cottura</li> </ul>	Utilizzo del prodotto nel più breve tempo possibile	Definizione di tempi e temperature di refrigerazione standardizzati	/

Descrizione attività produttiva e dei punti critici							
FASE (CP)	CCP	PARAMETRI DA CONTROLLARE	LIMITI CRITICI	PROCEDURE DI MONITORAGGIO	AZIONE CORRETTIVA	AZIONE PREVENTIVA	DOCUMENTI HACCP
 <b>Lavaggio</b>	Si	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Igiene (ambienti e personale)</li> <li>• Presenze di residui grossolani (schegge di legno, sassi, ecc.)</li> </ul>	Acqua: vedere D.P.R. 236/88	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Controllo visivo/sempr</li> <li>• Analisi acqua/annuale</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Eliminazione del prodotto deteriorato</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Applicazioni e delle corrette modalità di pulizia</li> <li>• Organizzazione del flusso di lavoro in cucina</li> <li>• Controllo del sistema di purificazione dell'acqua (addolcitore)</li> </ul>	Referti analitici
 <b>Asciugatura</b>	Si	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Igiene (ambienti e personale)</li> </ul>	/	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Controllo visivo/sempr</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Eliminazione del prodotto deteriorato</li> <li>• Correzioni e delle modalità di pulizia</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Applicazioni e delle corrette modalità di pulizia</li> <li>• Organizzazione del flusso di lavoro</li> </ul>	/

Descrizione attività produttiva e dei punti critici							
FASE (CP)	CCP	PARAMETRI DA CONTROLLARE	LIMITI CRITICI	PROCEDURE DI MONITORAGGIO	AZIONE CORRETTIVA	AZIONE PREVENTIVA	DOCUMENTI HACCP
 <b>Preparazione/taglio</b>	Si	<ul style="list-style-type: none"> <li>Igiene (ambienti e personale)</li> <li>Modalità di lavorazione</li> <li>Parametri microbiologici e chimici dell'acqua</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Carica microbica mesofita sulle superfici dopo le operazioni di pulizia: 10 UFC/cm<sup>2</sup></li> <li>Acqua: vedere D.P.R. 236/88</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Compilazione check-list ambienti/settimanale</li> <li>Controllo superfici/annuale</li> <li>Controllo visivo/sempre</li> <li>Analisi acqua/annuale</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Correzion e delle modalità di pulizia</li> <li>Eliminazione del prodotto deteriorato</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Applicazioni e delle corrette modalità di pulizia</li> <li>Organizzazione del flusso di lavoro in cucina</li> <li>Manutenzione del sistema di purificazione dell'acqua (addolcitore)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Check-list ambienti</li> <li>Referti analitici</li> </ul>
 <b>Miscelazione</b>	Si	<ul style="list-style-type: none"> <li>Igiene (ambienti e personale)</li> <li>Modalità di lavorazione</li> </ul>	/	Controllo visivo/sempre	Eliminazione del prodotto deteriorato	Definizione di tempi e metodi di miscelazione	/
 <b>Servizio in tavola</b>	No	<ul style="list-style-type: none"> <li>Igiene (ambiente e personale)</li> </ul>	/	Controllo visivo/sempre	Eliminazione del prodotto deteriorato	Utilizzo del prodotto nel più breve tempo possibile	/

## Scheda non conformità

<b>Data</b> ___/___/___	<b>Punto d'intervento</b>
<b>Non conformità riscontrata</b>	<b>Azione correttiva</b>
<b>Firma Resp.</b>	<b>Firma incaricato</b>

<b>Data</b> ___/___/___	<b>Punto d'intervento</b>
<b>Non conformità riscontrata</b>	<b>Azione correttiva</b>
<b>Firma Resp.</b>	<b>Firma incaricato</b>

<b>Data</b> ___/___/___	<b>Punto d'intervento</b>
<b>Non conformità riscontrata</b>	<b>Azione correttiva</b>
<b>Firma Resp.</b>	<b>Firma incaricato</b>

<b>Data</b> ___/___/___	<b>Punto d'intervento</b>
<b>Non conformità riscontrata</b>	<b>Azione correttiva</b>
<b>Firma Resp.</b>	<b>Firma incaricato</b>