

# **HACCP**

## **PER SAGRE E MANIFESTAZIONI PAESANE**



*Dr.Patrizia Pacini - Dirigente Medico Responsabile S.I.A.N.-  
Dr.Stefania Tessari - Dirigente Medico S.I.A.N.*

*p.i. Giuliano Ferron -Tecnico della Prevenzione  
p.a. Michela Longhin - Tecnico della Prevenzione  
p.a. Orianna Peruffo -Tecnico della Prevenzione  
p.i. Claudio Rigodanzo - Tecnico della Prevenzione*

# INDICE

## **CAPITOLO 1** **pag. 4 - 10**

- ?? [Dati identificativi della manifestazione e programma](#)
- ?? [Copia autorizzazione sanitaria](#)
- ?? [Copia planimetria](#)
- ?? [Dati anagrafici personale](#)
- ?? [Tipologia alimenti e bevande e sede produzione](#)
- ?? [Elenco attrezzature e descrizione locali](#)

## **CAPITOLO 2** **pag. 11 -** **12**

- ?? [Diagramma di flusso](#)

## **CAPITOLO 3:** **pag. 13 -** **35**

- ?? [Individuazione delle fasi critiche e CCP:](#)
  - ?? [Ricezione materie prime -CCP; schema HACCP , scheda monitoraggio](#)
  - ?? [Stoccaggio materie prime - CCP ; schema HACCP ; scheda monitoraggio](#)
  - ?? [Preparazione/manipolazione/riscaldamento -CCP ;schema HACCP; scheda monitoraggio](#)
  - ?? [Cottura - CCP ; schema HACCP ; scheda monitoraggio](#)
  - ?? [Manipolazione dopo cottura - CCP; schema HACCP; scheda monitoraggio](#)
  - ?? [Assemblaggio/ porzionatura -CCP; schema HACCP ; scheda monitoraggio](#)

## **ALLEGATI** **pag.36 - 44**

- ?? [Igiene della persona e del comportamento](#)
- ?? [Procedure igieniche nella preparazione degli alimenti](#)
- ?? [Tabella delle temperature raccomandabili per la conservazione degli alimenti](#)
- ?? [Tabella di relazione tra tempo, temperatura ed azione dei germi](#)
- ?? [Piano di sanificazione e scheda monitoraggio](#)
- ?? [Definizioni](#)

## CAPITOLO 1



**NOME MANIFESTAZIONE:** \_\_\_\_\_

**SEDE:** \_\_\_\_\_

**DURATA:** \_\_\_\_\_

**PROGRAMMA DI MASSIMA:** \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

**RESPONSABILE DEL DOCUMENTO DI  
AUTOCONTROLLO:**

**NOME** \_\_\_\_\_ **FIRMA** \_\_\_\_\_



**Fotocopia autorizzazione sanitaria con dati identificativi del titolare dell'autorizzazione sanitaria e dati relativi alla manifestazione temporanea ( nome-sede-durata-alimenti).**

**Copia planimetria dell'area in cui vengono installate le attrezzature,  
con relativo lay-out e disposizione servizi igienici**

## Dati anagrafici personale addetto alla manipolazione e/o somministrazione degli alimenti

L'attività di autocontrollo è svolta dal responsabile o da suo delegato il quale si avvale della collaborazione del personale appartenente al team H.A.C.C.P.

Nominativi del personale appartenente al suddetto team:

Cognome: _____ Nome : _____	<b>Libretto idoneità sanitaria</b> Data ultimo rinnovo: _____
Cognome: _____ Nome : _____	<b>Libretto idoneità sanitaria</b> Data ultimo rinnovo: _____
Cognome: _____ Nome : _____	<b>Libretto idoneità sanitaria</b> Data ultimo rinnovo: _____
Cognome: _____ Nome : _____	<b>Libretto idoneità sanitaria</b> Data ultimo rinnovo: _____
Cognome: _____ Nome : _____	<b>Libretto idoneità sanitaria</b> Data ultimo rinnovo: _____
Cognome: _____ Nome : _____	<b>Libretto idoneità sanitaria</b> Data ultimo rinnovo: _____
Cognome: _____ Nome : _____	<b>Libretto idoneità sanitaria</b> Data ultimo rinnovo: _____
Cognome: _____ Nome : _____	<b>Libretto idoneità sanitaria</b> Data ultimo rinnovo: _____
Cognome: _____ Nome : _____	<b>Libretto idoneità sanitaria</b> Data ultimo rinnovo: _____
Cognome: _____ Nome : _____	<b>Libretto idoneità sanitaria</b> Data ultimo rinnovo: _____
Cognome: _____ Nome : _____	<b>Libretto idoneità sanitaria</b> Data ultimo rinnovo: _____
Cognome: _____ Nome : _____	<b>Libretto idoneità sanitaria</b> Data ultimo rinnovo: _____
Cognome: _____ Nome : _____	<b>Libretto idoneità sanitaria</b> Data ultimo rinnovo: _____
Cognome: _____ Nome : _____	<b>Libretto idoneità sanitaria</b> Data ultimo rinnovo: _____

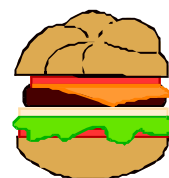
## Tipologia degli alimenti e sede di produzione; tipologia delle bevande

alimento :	Sede di produzione: ? presso la manifestazione ? presso il laboratorio: <hr style="border: 0; border-top: 1px solid black; margin: 5px 0;"/> <hr style="border: 0; border-top: 1px solid black; margin: 5px 0;"/> firma del titolare/responsabile del laboratorio _____
alimento :	Sede di produzione: ? presso la manifestazione ? presso il laboratorio: <hr style="border: 0; border-top: 1px solid black; margin: 5px 0;"/> <hr style="border: 0; border-top: 1px solid black; margin: 5px 0;"/> firma del titolare/responsabile del laboratorio _____
alimento :	Sede di produzione: ? presso la manifestazione ? presso il laboratorio: <hr style="border: 0; border-top: 1px solid black; margin: 5px 0;"/> <hr style="border: 0; border-top: 1px solid black; margin: 5px 0;"/> firma del titolare/responsabile del laboratorio _____



## CAPITOLO 2

# DIAGRAMMA DI FLUSSO RELATIVO ALLA MANIFESTAZIONE TEMPORANEA



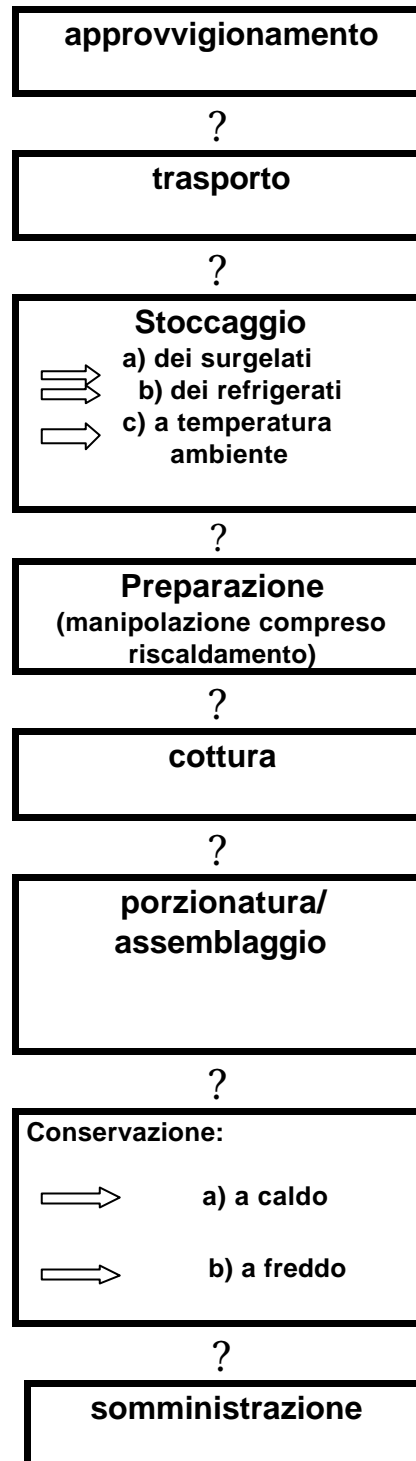
**DIAGRAMMA DI FLUSSO RELATIVO ALLA MANIFESTAZIONE TEMPORANEA:**

(Cancellare i flussi non utilizzati)

**DIAGRAMMA DI FLUSSO**

**DIAGRAMMA DI FLUSSO "1"  
ASSEMBLA/ SERVI**

**DIAGRAMMA DI FLUSSO "2"  
CUOCI /SERVI**





## **CAPITOLO 3**

# **INDIVIDUAZIONE DELLE FASI CRITICHE E CCP**

## DESCRIZIONE FASI DI APPROVVIGIONAMENTO E DI LAVORAZIONE – INDIVIDUAZIONE DEI CCP -

### RICEZIONE MATERIE PRIME - CCP -

Comprende l'approvvigionamento e il trasporto degli ingredienti/alimenti necessari per la produzione dei prodotti gastronomici. La maggior parte della merce viene acquistata direttamente presso esercizi commerciali alimentari (fornitori: supermercato, macellerie, ecc.), al bisogno. Il trasporto della merce soggetta a regime di temperatura controllata avviene mediante contenitore termico in polistirolo che garantisce il mantenimento della catena del freddo per almeno un'ora, o direttamente dal fornitore con mezzi idonei.

La merce è ricevuta dal cuoco o da persona addetta che provvede ad un primo controllo visivo ed all'immediato stoccaggio.

TIPO ALIMENTO	FORNITORE	TRASPORTO
alimenti surgelati (patatine, verdure)		con mezzo idoneo della ditta o con mezzi propri in contenitori isotermitici
carni fresche, macinate e preparate (avvolte in carta per alimenti e/o sacchetti di plastica per alimenti)		con mezzo idoneo della ditta o con mezzi propri in contenitori isotermitici
uova fresche confezionate		con mezzo idoneo della ditta o con mezzi propri in contenitori isotermitici
alimenti di vario genere in confezioni di latta (pomodori pelati, verdure, tonno)		con mezzo idoneo della ditta o con mezzo proprio
prodotti da forno confezionati (pasta, grissini, biscotti, farina, ecc.)		con mezzo idoneo della ditta o con mezzo proprio
pane fresco (posto in sacchetti di carta per alimenti)		con mezzo idoneo della ditta o con mezzo proprio
Pasta fresca all'uovo e non		con mezzo idoneo della ditta o con mezzi propri in contenitori isotermitici

formaggi freschi e stagionati, panna pastorizzata, burro, salumi e insaccati		con mezzo idoneo della ditta o con mezzi propri in contenitori isothermici
condimenti: olio, panna UHT, spezie		con mezzo idoneo della ditta o con mezzo proprio
bevande confezionate: vino, birra, acqua minerale, ecc.		con mezzo idoneo della ditta o con mezzo proprio
caffè, tè, zucchero, ecc. confezionati		con mezzo idoneo della ditta o con mezzo proprio

## SCHEMA H.A.C.C.P. PER APPROVVIGIONAMENTO E TRASPORTO MATERIE PRIME CCP

PERICOLI	LIMITI CRITICI	MISURE PREVENTIVE	MONITORAGGIO	AZIONE CORRETTIVE	VERIFICA
<p>?? Presenza all'origine o contaminazione durante il trasporto da agenti biologici (batteri e loro tossine, virus, muffe e parassiti)</p> <p>?? Proliferazione durante il trasporto di agenti biologici (batteri e loro tossine, virus, muffe).</p> <p>?? Contaminazione fisica da corpi estranei (vetro, legno, sassi, ecc.)</p> <p>?? Contaminazione chimica (contatto con sostanze chimiche : acidi, disinf., deterg., ecc.)</p>	<p>?? Limiti previsti dalla tabella di qualità microbiologica della Regione Veneto;</p> <p>?? Assenza visiva di macrorganismi;</p> <p>?? Assenza visiva di particelle estranee;</p> <p>?? Assenza di contaminazione all'origine (es. contaminazione chimica)</p> <p>?? Temperatura di trasporto..</p>	<p>Controllare:</p> <p>?? Stato di conservazione della merce;</p> <p>?? Integrità confezioni;</p> <p>?? Assenza rigonfiamenti , ammaccature, ecc.;</p> <p>?? Assenza muffe;</p> <p>?? Regolarità etichette (data di scadenza, n. lotto, ecc.);</p> <p>?? Condizioni igieniche del mezzo di trasporto e/o contenitori;</p> <p>?? Verificare la provenienza della merce da fornitori autorizzati.</p> <p>?? Verificare che la temperatura di trasporto rispetti i limiti previsti dalla normativa.</p>	<p>?? Visivo, olfattivo, tattile;</p> <p>?? misura della temperatura a campione sulle merci (mediante termometro a sonda);</p> <p>?? controllo documenti di accompagnamento della merce o altra documentazione;</p> <p>?? indicare su schede di monitoraggio le rilevazioni effettuate.</p>	<p>?? respingere la merce difettosa e/o trasportata in condizioni igieniche non regolari.</p>	<p>?? analizzare la documentazione di accompagnamento della merce;</p> <p>?? verificare la funzionalità degli strumenti di monitoraggio (termometri);</p> <p>?? valutazione dei dati raccolti nelle schede di monitoraggio.</p>

## SCHEDA DI MONITORAGGIO APPROVVIGIONAMENTO/TRASPORTO

( la scheda deve essere compilata in relazione ai punti di monitoraggio individuati nello schema HACCP della specifica fase)

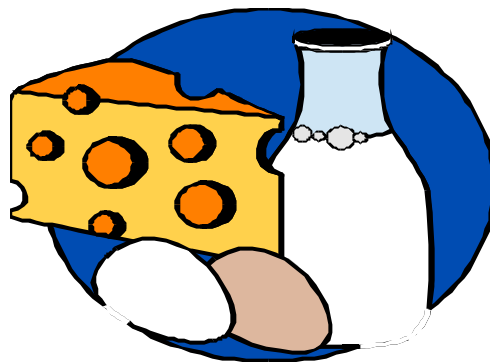
DATA E FIRMA DEL RESPONSABILE	TIPOLOGIA DEL PRODOTTO	CONDIZIONI DI TRASPORTO (*)	DOCUMENTAZIONE (**)	ASPETTO DEL PRODOTTO O CONFEZIONE (***)	DESCRIZIONE NON CONFORMITA'	AZIONE CORRETTIVA

**LEGENDA: C= conforme ; NC= non conforme** (in tal caso descrivere la natura del problema nella colonna "descrizione non conformità")

**(\*) Controllare mezzo di trasporto: pulizia, promiscuità, temperatura.**

**(\*\*) Controllare piani di autocontrollo, documenti di accompagnamento.**

**(\*\*\*) Controllare etichetta, integrità confezioni, caratteri organolettici cioè controllo visivo, olfattivo e tattile**



## **STOCCAGGIO MATERIE PRIME**

### **CCP**

Una volta visionata dal responsabile, la merce viene immagazzinata negli appositi spazi ( vedi attrezzature per il deposito e la conservazione degli alimenti) a seconda della tipologia dell'alimento e del regime di temperatura a cui è soggetto.

## SCHEMA H.A.C.C.P. PER STOCCAGGIO PRODOTTI DA CONSERVARSI REFRIGERATI - CCP -

PERICOLI	LIMITI CRITICI	MISURE PREVENTIVE	MONITORAGGIO	AZIONE CORRETTIVE	VERIFICA
<p>?? Proliferazione di agenti biologici (batteri e loro tossine, virus, muffe).</p> <p>?? Contaminazione e proliferazione batterica derivante da utensili, ambienti, personale (contaminazione crociata);</p>	<p>?? Limiti previsti dalla tabella di qualità microbiologica della Regione Veneto;</p> <p>?? Aspetto di salubrità sui generis dell'alimento;</p> <p>?? Assenza di cattivi odori</p> <p>?? Norme di corretta manipolazione</p>	<p>?? maneggiare con cura le confezioni;</p> <p>?? controllare l'integrità delle confezioni o altri contenitori degli alimenti e relativa data di scadenza;</p> <p>?? controllare la merce nei frigoriferi in ordine e per gruppi omogenei di alimenti;</p> <p>?? garantire il mantenimento della temperatura di conservazione:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. cotti e crudi di origine animale : da 0°C a + 4°C;</li> <li>2. crudi di origine vegetale : da 0°C a 8°C</li> <li>3. cotti di origine vegetale : da 0°C a 4° C..</li> </ol>	<p>?? visivo, olfattivo, tattile;</p> <p>?? misura quotidiana della temperatura di stoccaggio sui termometri in dotazione ai frigoriferi;</p> <p>?? controllo visivo che : l'alimento sia correttamente depositato in frigorifero in contenitori adeguatamente piccoli e provvisti di copertura; la confezione originale sia integra;</p> <p>?? indicare su schede di monitoraggio le rilevazioni effettuate.</p>	<p>?? in caso di prodotti scaduti o alterati, gli stessi devono essere eliminati.</p>	<p>?? verificare la funzionalità degli strumenti di monitoraggio (termometri);</p> <p>?? valutazione dei dati raccolti nelle schede di monitoraggio.</p>

## SCHEMA H.A.C.C.P. PER STOCCAGGIO PRODOTTI DA CONSERVARE SURGELATI CCP

PERICOLI	LIMITI CRITICI	MISURE PREVENTIVE	MONITORAGGIO	AZIONE CORRETTIVE	VERIFICA
<p>?? Proliferazione di agenti biologici (batteri e loro tossine, virus, muffe).</p> <p>?? Elevata carica microbica all'origine negli alimenti.</p>	<p>?? Limiti previsti dalla tabella di qualità microbiologica della Regione veneto</p>	<p>?? maneggiare con cura le confezioni;</p> <p>?? controllare l'integrità delle confezioni degli alimenti e relativa data di scadenza;</p> <p>?? controllare la merce nei congelatori in ordine e per gruppi omogenei di alimenti;</p> <p>?? garantire il mantenimento della temperatura di conservazione:</p> <p>1. prodotti congelati e surgelati: -15°C / -18°C rispettivamente.</p>	<p>?? visivo, tattile;</p> <p>?? rilevazione quotidiana della temperatura di stoccaggio sui termometri in dotazione ai congelatori;</p> <p>?? controllo visivo:</p> <p>1. dello stoccaggio corretto nel frigo surgelati;</p> <p>2. delle confezioni originali ( deformati, non integre, ecc.)</p> <p>?? indicare su schede di monitoraggio le rilevazioni effettuate.</p>	<p>?? se l'interruzione della catena del freddo è inferiore alle 3 ore, con temperatura fino a 8°C superiore a quella prevista , il prodotto deve essere consumato entro 24 ore;</p> <p>?? se l'interruzione della catena del freddo è superiore alle 3 ore, il prodotto deve essere distrutto;</p> <p>?? in caso di prodotti scaduti o alterati devono essere distrutti.</p>	<p>?? verificare la funzionalità degli strumenti di monitoraggio (termometri);</p> <p>?? valutazione dei dati raccolti nelle schede di monitoraggio.</p>

## SCHEMA H.A.C.C.P. PER STOCCAGGIO PRODOTTI DA CONSERVARSI A TEMPERATURA AMBIENTE CCP

PERICOLI	LIMITI CRITICI	MISURE PREVENTIVE	MONITORAGGIO	AZIONE CORRETTIVE	VERIFICA
<p>?? contaminazione e proliferazione di agenti biologici (batteri e loro tossine, virus, muffe).</p> <p>?? contaminazione da agenti fisici (corpi estranei);</p> <p>?? contaminazione chimica (detergenti, disinfettanti, ecc)</p>	<p>?? aspetto di salubrit� sui generis sull'alimento</p> <p>?? assenza di cattivi odori</p> <p>?? assenza di corpi estranei o contaminazione chimica</p> <p>?? limiti previsti dalla tabella di qualit� microbiologica della Regione Veneto</p>	<p>?? maneggiare con cura le confezioni;</p> <p>?? curare la rotazione delle scorte (attenzione alle date di scadenza, stivare in modo da avere in primo piano la merce in giacenza da pi� tempo);</p> <p>?? collocare la merce su apposite scaffalature scostate dalle pareti e sollevate da terra in modo da consentire la circolazione dell'aria e agevolare le operazioni di pulizia;</p> <p>?? controllare giornalmente l'idoneit� dei locali ( asciutti e privi di insetti);</p> <p>?? controllare l'integrit� delle confezioni degli alimenti e relativa data di scadenza ;</p> <p>?? non esporre la merce direttamente ai raggi solari</p>	<p>?? controllo del rispetto della norme di corretta manipolazione (G.M.P.)</p> <p>?? controllo visivo – olfattivo</p> <p>?? indicare su schede di monitoraggio le rilevazioni effettuate.</p>	<p>?? in presenza di insetti o parassiti procedere a pulizie accurate e sanificazione</p> <p>?? eliminazione alimenti</p>	<p>?? valutazione dei dati raccolti nelle schede di monitoraggio.</p>

**SCHEDA MONITORAGGIO STOCCAGGIO ALIMENTI: ? REFRIGERATI ? SURGELATI ? A TEMPERATURA AMBIENTE**

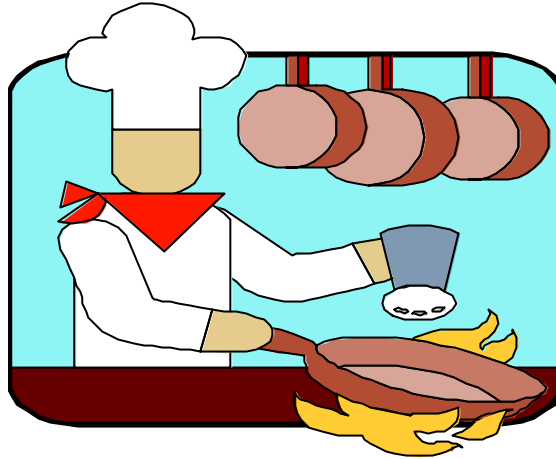
(indicare con croce le fasi che interessano)

( la scheda deve essere compilata in relazione ai punti di monitoraggio individuati nello schema HACCP della specifica fase )

DATA E FIRMA DEL RESPONSABILE DELLA SCHEDA	TIPOLOGIA PRODOTTO	TEMPER. CONSERVAZ. (riportare la temperatura rilevata)	IDONEITA' DEI LOCALI E/O ATTREZZAT. DI CONSERV.	CONTROLLO VISIVO OLFATTIVO TATTILE	ENTRO LA DATA DI SCADENZA E IDONEITÀ CONTENITORI (1)	RISPETTO CORRETTE NORME DI MANIPOLAZ. STOCCAGGIO.	DESCRIZIONE NON CONFORMITÀ	AZIONI CORRETTIVE

**LEGENDA: C= conforme ; NC= non conforme** (in tal caso descrivere la natura del problema nella colonna “descrizione non conformità”)

1. per ogni tipologia rappresentativa di prodotto controllare: la data di scadenza, l'integrità dei contenitori,



## **PREPARAZIONE - MANIPOLAZIONE - RISCALDO - CCP**

Comprende tutte le operazioni di manipolazione del cibo prima della eventuale cottura come sbucciatura, macinazione, preparazione impasti, miscelazione e taglio.  
Il riscaldamento comprende la fase di riscaldamento di prodotti già cotti da Ditte terze autorizzate o in proprio presso la manifestazione e, preventivamente conservati a temperatura idonea.

## SCHEMA H.A.C.C.P. PER PREPARAZIONE - MANIPOLAZIONE - RISCALDO CCP

PERICOLI	LIMITI CRITICI	MISURE PREVENTIVE	MONITORAGGIO	AZIONE CORRETTIVE	VERIFICA
<p>?? contaminazione da agenti fisici (corpi estranei) o chimici (detergenti, disinfettanti, ecc. )</p> <p>?? Contaminazione da agenti biologici (batteri e loro tossine, virus, muffe) derivante da utensili, ambienti, personale (contaminazione crociata)</p> <p>?? proliferazione di agenti biologici (batteri e loro tossine, virus, muffe)..</p>	<p>?? Tabella qualità microbiologica Regione Veneto</p> <p>?? Assenza corpi estranei o contaminazione chimica</p> <p>?? Utensili e superfici di contatto puliti</p>	<p>?? Mantenere l'alimento a temperatura ambiente il minor tempo possibile:</p> <p>1. per i prodotti da consumarsi previa successiva cottura: massimo 2 ore;</p> <p>2. per i prodotti da consumarsi senza successiva cottura (piatti freddi): massimo 30 minuti;</p> <p>3. per i prodotti da riscaldare portare l'alimento a T. di 75°C al cuore del prodotto per almeno 10 minuti.</p> <p>?? Organizzare il lavoro secondo il principio della marcia in avanti (percorso ben definito delle sequenze di lavorazione senza tornare a fasi precedenti).</p> <p>?? Lavaggio preventivo delle attrezzature ed utensili immediatamente prima di ogni manifestazione e corretto mantenimento in condizioni di adeguata igiene</p> <p>?? Utilizzo di utensili e contenitori separati per i vari alimenti</p>	<p>?? controllare visivamente la materia prima;</p> <p>?? rispetto dei tempi/temperature di preparazione dei vari pasti ;</p> <p>?? controllo norme corretta manipolazione (G.M.P.)</p> <p>?? registrare il rilevamento su apposite schede</p>	<p>?? per alimenti da consumarsi cotti:</p> <p>1. se il tempo di preparazione a temperatura ambiente è di 2 ore, cuocere subito il prodotto evitando sistemi di conservazione ;oltre le 2 ore eliminare l'alimento;</p> <p>?? per piatti freddi:</p> <p>se il tempo di preparazione a temperatura ambiente è superiore ai 30 minuti:</p> <p>1. fino ad 1 ora ,consumare immediatamente evitando la conservazione;</p> <p>2. oltre 1 ora, eliminare il prodotto.</p> <p>?? Distruggere il prodotto in presenza di corpi estranei o contaminazione chimica,</p>	<p>?? valutazioni organolettiche</p> <p>?? valutazione dei dati raccolti nelle schede di monitoraggio.</p>

**SCHEDA MONITORAGGIO FASE:   ?   **PREPARAZIONE**   ?   **MANIPOLAZIONE**   ?   **RISCALDO****  
 (indicare con croce le fasi che interessano)

( la scheda deve essere compilata in relazione ai punti di monitoraggio individuati nello schema HACCP della specifica fase )

DATA E FIRMA DEL RESPONSABILE DELLA SCHEDA	TIPOLOGIA PRODOTTO	TEMPI/TEMPER. DI PREPARAZIONE.	CONTROLLO VISIVO MATERIA PRIMA	CONTROLLO NORME CORRETTA MANIPOLAZ.	DESCRIZIONE NON CONFORMITÀ	AZIONI CORRETTIVE

**LEGENDA: C= conforme ; NC= non conforme** (in tal caso descrivere la natura del problema nella colonna “descrizione non conformità”)



## **COTTURA CCP**

Comprende qualsiasi trattamento a caldo applicato all'alimento ,come cottura al forno, alla piastra /brace, al tegame, frittura, ecc..  
Viene garantito il raggiungimento di 75° C al cuore dell'alimento per almeno 10 minuti(per gli alimenti da sottoporre a cottura per i quali la cottura medesima viene individuata come CCP).

## SCHEMA H.A.C.C.P. PER COTTURA CCP

PERICOLI	LIMITI CRITICI	MISURE PREVENTIVE	MONITORAGGIO	AZIONE CORRETTIVE	VERIFICA
<p>?? contaminazione da agenti biologici (batteri e loro tossine, virus, muffe) derivante da utensili, ambienti, personale, altri alimenti crudi (contaminazione crociata)</p> <p>?? contaminazione particellare (schegge di vetro, legno, peli, capelli, altro materiale grossolano)</p> <p>?? contaminazione chimica (detersivi, disinfettanti, ecc.)</p>	<p>?? temperature di cottura maggiori od uguali a 75° C al cuore del prodotto</p> <p>?? norme di corretta manipolazione</p> <p>?? tabella qualità microbiologica della Regione Veneto</p>	<p>?? assicurarsi che la temperatura raggiunga almeno i 75°C al cuore del prodotto per almeno 10 minuti</p> <p>?? norme di corretta manipolazione</p>	<p>?? rilevare con termometro a sonda la temperatura al cuore dell'alimento a fine cottura</p> <p>?? controllo visivo, olfattivo</p> <p>?? controllo del rispetto delle norme di corretta manipolazione (G.M.P.)</p> <p>?? temperatura interna attrezzatura usata (forni, ecc.)</p> <p>?? registrare il rilevamento su apposite schede</p>	<p>?? se la temperatura rilevata si discosta da quella indicata nei limiti critici, prolungare la cottura fino al suo raggiungimento;</p> <p>?? in presenza di corpi estranei, eliminare il prodotto.</p>	<p>?? valutazioni organolettiche ;</p> <p>?? verificare la funzionalità degli strumenti di monitoraggio (termometri);</p> <p>?? valutazione dei dati raccolti nelle schede di monitoraggio.</p>

## SCHEDA MONITORAGGIO : FASE DI COTTURA

( la scheda deve essere compilata in relazione ai punti di monitoraggio individuati nello schema HACCP della specifica fase )

DATA E FIRMA DEL RESPONSABILE DELLA SCHEDA	TIPOLOGIA PRODOTTO	TEMPERATURA INTERNA ATTR. UTILIZZATE (forni, ecc.)	TEMPERATURA DEL PRODOTTO AL CUORE	CONTROLLO VISIVO OLFATTIVO	CONTROLLO NORME CORRETTA MANIPOLAZ.	DESCRIZIONE NON CONFORMITÀ	AZIONI CORRETTIVE

**LEGENDA:** C= conforme ; NC= non conforme (in tal caso descrivere la natura del problema nella colonna “descrizione non conformità”)



## **MANIPOLAZIONE DOPO LA COTTURA CON EVENTUALE CONSERVAZIONE A CALDO CCP**

**L'eventuale conservazione a caldo viene effettuata mantenendo l'alimento con idonea attrezzatura (scaldavivande) da 60 a 65 ° C se consumato entro tre ore. La manipolazione dopo la cottura deve essere effettuata con utensili e stoviglie ben lavati e sanificati nonché osservando tutte le buone norme operative**

## SCHEMA H.A.C.C.P. PER MANIPOLAZIONE DOPO COTTURA ED EVENTUALE CONSERVAZIONE A CALDO CCP

PERICOLI	LIMITI CRITICI	MISURE PREVENTIVE	MONITORAGGIO	AZIONE CORRETTIVE	VERIFICA
<p>?? contaminazione da agenti fisici (corpi estranei) o chimici (detergenti, disinfettanti, ecc.);</p> <p>?? Contaminazione e proliferazione di agenti biologici (batteri e loro tossine, virus, muffe) derivante da utensili, ambienti, personale, altri alimenti crudi (contaminazione crociata) o per cattiva conservazione a caldo.</p>	<p>?? Utensili e superfici di contatto puliti</p> <p>?? Temperatura di conservazione a caldo da 60- 65° C se consumato entro tre ore</p> <p>?? Assenza corpi estranei o sostanze chimiche.</p> <p>?? Tabella qualità microbiologica della Regione Veneto.</p>	<p>?? Norme di corretta manipolazione (G.M.P.)</p> <p>?? Conservazione del prodotto a 60 –65 ° C. per un tempo non superiore alle tre ore</p>	<p>?? Controllo temperature e tempi di conservazione.</p> <p>?? Verifica funzionalità degli strumenti di rilevazione temperatura</p> <p>?? Controllo visivo/olfattivo:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. stato di pulizia di attrezzature e utensileria;</li> <li>2. presenza corpi estranei e contaminazione da sostanze chimiche.</li> </ol> <p>?? Controllo norme corretta manipolazione (G.M.P.)</p> <p>?? Registrare il rilevamento su apposite schede di monitoraggio</p>	<p>?? Ripetizione delle operazioni di lavaggio delle stoviglie e delle attrezzature.</p> <p>?? In presenza di corpi estranei o contaminazione chimica eliminare il prodotto.</p> <p>?? Nel caso di scostamento in meno della temperatura prevista eliminare il prodotto o portarlo ad ebollizione per un tempo minimo di 10 minuti.</p> <p>?? Nel caso di non regolare funzionamento di termometro o attrezzatura eliminare il prodotto o portarlo ad ebollizione per almeno 10 minuti.</p> <p>?? Per tempi di conservazione a caldo superiori a 3 ore eliminare il prodotto.</p>	<p>?? valutazioni organolettiche costanti</p> <p>?? verificare la funzionalità degli strumenti di monitoraggio (termometri);</p> <p>?? valutazione dei dati raccolti nelle schede di monitoraggio.</p>

**SCHEDA MONITORAGGIO : FASE DI MANIPOLAZIONE DOPO COTTURA ED  
EVENTUALE CONSERVAZIONE A CALDO**

( la scheda deve essere compilata in relazione ai punti di monitoraggio individuati nello schema HACCP della specifica fase )

DATA E FIRMA DEL RESPONSABILE DELLA SCHEDA	TIPOLOGIA PRODOTTO	TEMPER. CONSERV. A CALDO	TEMPI CONSERV. A CALDO	VERIFICA FUNZIONALITA' TERMOMETRI CONSERVAZ. A CALDO	CONTROLLO VISIVO/ OLFATTIVO PRODOTTO	CONTROLLO VISIVO ATTREZZAT.	CONTROLLO NORME CORRETTA MANIPOLAZ.	DESCRIZ. NON CONFORMITÀ	AZIONI CORRETTIVE

**.EGENDA: C= conforme ; NC= non conforme** (in tal caso descrivere la natura del problema nella colonna “descrizione non conformità”)



# **ASSEMBLAGGIO PORZIONATURA DI CIBI CHE NON RICHIEDONO COTTURA E CIBI SOMMINISTRATI DOPO COTTURA**

## **CCP**

**Comprende le operazioni di farcitura, condimento , suddivisione del cibo in porzioni ed eventuale conservazione a temperatura adeguata dell'alimento dopo assemblaggio**

## SCHEMA H.A.C.C.P. PER ASSEMBLAGGIO PORZIONATURA CCP

PERICOLI	LIMITI CRITICI	MISURE PREVENTIVE	MONITORAGGIO	AZIONE CORRETTIVE	VERIFICA
<p>?? contaminazione da agenti fisici (corpi estranei) o chimici (detergenti, disinfettanti, ecc.)</p> <p>?? Contaminazione da agenti biologici (batteri e loro tossine, virus, muffe) derivante da utensili, personale (contaminazione crociata)</p> <p>?? proliferazione batterica</p>	<p>?? utilizzo di attrezzature e stoviglie ben puliti, così come ambienti di lavoro</p> <p>?? conservazione prodotti non oltre i 4° C. ( se si sceglie il legume a freddo)</p> <p>?? tempi di lavorazione non superiori alle due ore</p> <p>?? assenza corpi estranei o sostanze chimiche</p> <p>?? tabella della qualità microbiologica R.V.</p>	<p>?? buone norme di corretta manipolazione (G.M.P.)</p> <p>?? corretta detersione, sanificazione di attrezzature e ambienti</p> <p>?? utilizzo soprattutto di materiale a perdere monouso: confezione integra</p>	<p>?? controllo temperatura frigorifero</p> <p>?? controllo tempi di lavorazione</p> <p>?? controllo pulizia attrezzature e locali</p> <p>?? controllo visivo prodotto</p> <p>?? controllo buone norme corretta manipolazione (G.M.P.)</p> <p>?? registrazione dei rilevamenti su apposite schede</p>	<p>?? Ripetizione del lavaggio e sanificazione attrezzature e ambiente di lavoro</p> <p>?? <b>eliminare l'alimento</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. In presenza di corpi estranei o sostanze chimiche</li> <li>2. Nel caso di non corretta conservazione</li> <li>3. Nel caso di manipolazioni in tempi superiori alle due ore</li> <li>4. Nel caso di confezioni non integre e mantenute in condizioni igienicamente scarse</li> </ol>	<p>?? Valutazioni organolettiche costanti</p> <p>?? verificare la funzionalità degli strumenti di monitoraggio</p> <p>?? valutazione dei dati raccolti nelle schede di monitoraggio</p>

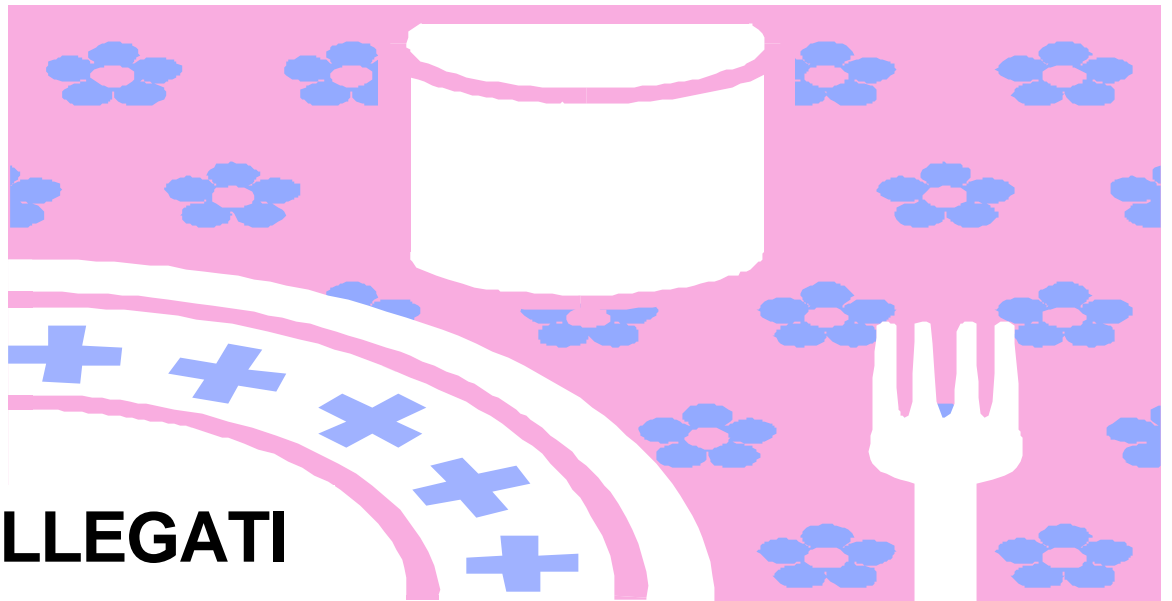
## SCHEDA MONITORAGGIO : FASE DI ASSEMBLAGGIO E PORZIONATURA

( la scheda deve essere compilata in relazione ai punti di monitoraggio individuati nello schema HACCP della specifica fase)

DATA E FIRMA DEL RESPONSABILE DELLA SCHEDA	TIPOLOGIA PRODOTTO	TEMPERAT. FRIGORIF.	TEMPI DI LAVORAZIO.	CONTROLLO VISIVO OLFATTIVO PRODOTTO	CONTROLLO PULIZIA ATTREZZAT. LOCALI	CONTROLLO NORME CORRETTA MANIPOLAZ.	DESCRIZIONE NON CONFORMITÀ	AZIONI CORRETTIVE

**LEGENDA:** C= conforme ; NC= non conforme (in tal caso descrivere la natura del problema nella colonna “descrizione non conformità”)

**ALLEGATI**



# IGIENE DELLA PERSONA E DEL COMPORTAMENTO

Il corpo può essere fonte di contaminazione del cibo specie se si è a contatto con alimenti, in particolare nella fase di preparazione e manipolazione.

Le fonti di contaminazione più importanti sono:

- 1.pelle e superficie delle mani
- 2.gola, naso, orecchie ed occhi
- 3.feci

I microrganismi non si spostano da soli e per raggiungere gli alimenti, vi devono arrivare mediante un mezzo, in particolare le mani.

Occorre quindi lavare accuratamente le mani prima di iniziare qualsiasi tipo di lavorazione degli alimenti e nel cambio a diversa lavorazione, inoltre si deve fare in modo che tutto il personale si uniformi bene ad alcuni importanti accorgimenti:

- ?? **capelli corti o accuratamente raccolti, barba rasata, testa coperta e capelli raccolti sotto idoneo copricapo o cuffia**
- ?? **vestiario sempre pulito ed in ordine**
- ?? **ferite o lesioni alle mani ben protette con guanto in lattice**
- ?? **non starnutire, tossire o soffiare sugli alimenti**
- ?? **non pulirsi le mani sugli abiti di lavoro**
- ?? **mantenere idonea pulizia del cavo orale**
- ?? **non fumare durante il lavoro**
- ?? **non masticare gomma americana durante il lavoro**
- ?? **non mangiare e bere durante il lavoro**
- ?? **non toccarsi il naso, i capelli, i baffi o altre parti del corpo durante il lavoro**
- ?? **lavarsi sempre bene le mani quando si passa da una lavorazione all'altra o da un alimento all' altro (carne, salse, verdura cotta ecc.)**
- ?? **lavarsi sempre bene le mani dopo la toilette**
- ?? **toccare il meno possibile con le mani i diversi cibi confezionati ed usare sempre utensili puliti ed appropriati**
- ?? **non usare due volte il medesimo cucchiaino di assaggio**
- ?? **usare utensili diversi per il trattamento degli alimenti crudi e cotti**
- ?? **non lasciare i cibi preparati a temperatura ambiente e coprirli con pellicola di plastica (tipo domopack), alluminio, coperchi a tenuta ermetica**
- ?? **in caso di contenitori sovrapposti, evitare che i fondi di quelli sovrastanti contaminino i cibi contenuti in quelli sottostanti**
- ?? **evitare la contaminazione microbica crociata tra un alimento e l'altro in tutte le fasi di preparazione dei cibi.**
- ?? **proteggere gli alimenti da insetti e roditori**
- ?? **conservare gli abiti di lavoro nell'apposito armadietto, che deve essere sempre tenuto pulito ben ventilato, periodicamente lavato e disinfettato**
- ?? **avvisare i superiori di sintomi in atto o presentato recentemente di eventuali malattie respiratorie (tosse espettorato ecc.) e dell'apparato gastro enterico (vomito, nausea, dolori, diarrea)**
- ?? **avvisare i superiori dello stato di manutenzione dei servizi igienici**
- ?? **controllare lo stato igienico degli alimenti**
- ?? **evitare durante la manipolazione e/o somministrazione degli alimenti di avere contatti con le parti di stoviglie toccate dalla bocca dei consumatori: piatti e bicchieri vanno raccolti prendendoli per il bordo o per la base**
- ?? **ricordarsi dell'aggiornamento annuale del libretto di idoneità sanitaria**

## **PROCEDURE IGIENICHE NELLA PREPARAZIONE DEGLI ALIMENTI**

- ??lavare le mani con acqua e sapone prima di ogni lavorazione**
- ??evitare contaminazioni crociate tra cibi differenti**
- ??pulire tutte le attrezzature e le superfici prima di ogni manipolazione**
- ??lavare accuratamente frutta e verdura**
- ??eliminare gli alimenti con colori, odori, sapori, impropri**
- ??sorvegliare sempre la regolare cottura**

**TABELLA DELLE TEMPERATURE RACCOMANDABILI PER LA  
CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI**

**(conservazione degli alimenti)**

<b>TIPOLOGIA ALIMENTO</b>	<b>TEMPERATURA CONSERVAZIONE</b>
<b>SURGELATI</b>	<b>DA -18°C o inferiori</b>
<b>GELATI</b>	<b>DA -10°C A - 15°C</b>
<b>FORMAGGI</b>	<b>DA 0 °C A + 4 °C</b>
<b>UOVA</b>	<b>DA 0 °C A + 4 °C</b>
<b>CARNE FRESCA</b>	<b>DA -1°C A + 4°C</b>
<b>PESCE</b>	<b>DA 0°C A +4 °C</b>
<b>PASTA ALIMENTARE FRESCA CON O SENZA RIPIENO</b>	<b>DA + 3°C A + 10°C</b>
<b>FRUTTA E VERDURA</b>	<b>DA + 2 °C A + 8°C</b>

## TABELLA DI RELAZIONE TRA TEMPO, TEMPERATURA E AZIONE DEI GERMI

(conservazione degli alimenti)

TEMPERATURA	AZIONE ESERCITATA	TEMPO DI CONSERVAZIONE
<b>+ 6 °C</b>	Arresto della moltiplicazione dei germi mesofili e delle specie patogene (salmonella stafilococchi ecc), sviluppo dei germi psicrotrofi	<b>24 - 36 ore</b>
<b>+ 3°C</b>	Rallentamento della moltiplicazione dei microrganismi psicrotrofi	<b>4 giorni</b>
<b>0°C</b>	Moltiplicazione molto rallentata di microrganismi psicrotrofi	<b>7 giorni</b>
<b>- 10°C</b>	Arresto della moltiplicazione di tutti i germi e le muffe	<b>1 mese</b>
<b>- 18°C</b>	stabilità microbica ed enzimatica, evoluzione fisico - chimica possibile ma molto lenta	<b>6 mesi</b>

# PIANO DI SANIFICAZIONE

La sanificazione di ambienti e attrezzature viene effettuata mediante le seguenti fasi:

- ✂ ✂ **Pulizia grossolana.** Fatta con l'ausilio di scope, spazzole, strofinacci o panni, con o senza acqua, atta ad asportare lo sporco grossolano costituito da polvere, briciole, altri residui di alimenti, ecc.
- ✂ ✂ **Disincrostazione.** Atta ad eliminare da pentole e attrezzature (es. lavastoviglie, forni) i residui calcarei derivati dall'acqua. Viene effettuata con prodotti acidi.
- ✂ ✂ **Detersione:** Effettuata con acqua e detergente, manualmente con l'utilizzo di spazzole, strofinacci, secchi, o con l'ausilio di macchine, con lo scopo di emulsionare e quindi staccare dalle superfici lo sporco, costituito da materiale organico (grassi, proteine e batteri).
- ✂ ✂ **Disinfezione.** Effettuata con l'utilizzo di prodotti disinfettanti che hanno la proprietà di ridurre i batteri a livelli ritenuti accettabili per la salubrità dell'alimento e di eliminare i batteri potenzialmente patogeni.
- ✂ ✂ **Sterilizzazione:** operazione con la quale vengono distrutte tutte le forme microbiche.
- ✂ ✂ **Risciacquo.** Con abbondante acqua corrente per allontanare sporco e residui di prodotto sanificante dalla superficie trattata. Va effettuato dopo ogni intervento di disincrostazione, detersione e disinfezione.
- ✂ ✂ **Asciugatura.** Effettuata con salviette o panno assorbente non riutilizzabili, ha lo scopo di rimuovere i residui di acqua dalla superficie trattata
- ✂ ✂ **Disinfestazione e Derattizzazione.** Atte a prevenire e combattere la presenza di insetti e roditori, tali operazioni richiedono interventi accurati e mirati, con l'ausilio di mezzi fisici e chimici, che è opportuno affidare ad una ditta appositamente specializzata.

## MONITORAGGIO.

Controllare che le operazioni di sanificazione avvengano secondo le procedure.

Alla fine delle operazioni, verificare l'assenza di polvere, macchie di muffe, macchie di grasso, odori.

Verificare di aver chiuso e riposto prodotti e materiali utilizzati in appositi armadi o scamparti richiudibili.

Valutare il grado di pulizia dei locali prima dell'inizio delle lavorazioni e delle attrezzature prima di ogni uso.

Una superficie si può ritenere pulita se:

- a) non mostra tracce visibili di contaminazione sotto buone condizioni di illuminazione;
- b) non origina odori;
- c) non produce sensazioni di unto se toccata con dita pulite;
- d) non cambia il colore di un tessuto o di carta bianchi strofinati più volte;
- e) non mostra segni di rottura dell'acqua mentre si sta asciugando.

Indicare nella apposita scheda di monitoraggio l'esito delle valutazioni.

**INTERVENTI DI SANIFICAZIONE DA EFFETTUARSI GIORNALMENTE O DOPO OGNI UTILIZZO DELL'ATTREZZATURA O SUPERFICIE DI LAVORO.**

**Pavimenti cucina/ depositi /zona somministrazione e wc:** pulizia, detersione, disinfezione, risciacquo, asciugatura. Porre particolare attenzione agli angoli e alle superfici vicino e sotto i mobili nonché alle attrezzature ed agli accessori sanitari.

**Pareti della cucina e wc con superficie lavabile:** rimozione sporco grossolano, pulitura fra gli interstizi con spazzole morbide, detersione procedendo dall'alto in basso, risciacquo, asciugatura.

**Superfici di lavoro:** pulizia, detersione, disinfezione, risciacquo, asciugatura.

**Attrezzature per la cottura cibi** (fornelli, forno, piastra/griglie, cuoci pasta, friggitrice): pulizia accurata per rimuovere i residui di alimenti ed il film di grasso frammisto a residui carboniosi, detersione, risciacquo, asciugatura.

**Attrezzature per la preparazione alimenti** ( affettatrice, ceppi, coltelli, utensili, ecc.): pulizia, detersione, disinfezione, risciacquo con acqua calda a temperatura superiore a 65°C, asciugatura. Lavare le parti smontabili in lavastoviglie o immergerle per almeno 10 minuti in soluzione di detergente. Dopo l'asciugatura rimontarle e riporre coltelli e utensili negli appositi scaffali chiusi.

**Frigoriferi:** controllo del contenuto, copertura degli alimenti non protetti, pulizia dai residui o gocce di alimenti da ripiani, fianchi, porta.

**Scaffalature cucina:** controllo del contenuto, pulizia da polvere e residui alimentari.

**Lavelli:** eliminazione dei residui di alimenti, detersione, disinfezione, risciacquo.

**Tavoli e sedie zona somministrazione:** pulizia, detersione per eliminare eventuali macchie o residui di cibo , risciacquo, asciugatura.

**Contenitori per rifiuti:** a fine servizio, chiusura e allontanamento dell'ultimo sacco, anche se risulta semivuoto, pulizia, detersione, disinfezione, risciacquo con acqua bollente.

## **INTERVENTI DI SANIFICAZIONE DA EFFETTUARSI ALL'APERTURA E ALLA CHIUSURA DELLA MANIFESTAZIONE**

**Pavimenti cucina/ depositi /zona somministrazione e wc:** pulizia, detersione, disinfezione, risciacquo, asciugatura. Porre particolare attenzione agli angoli e alle superfici vicino e sotto i mobili nonché alle attrezzature ed agli accessori sanitari.

**Pareti con superficie lavabile :** rimozione sporco grossolano, pulitura fra gli interstizi con spazzole morbide, detersione procedendo dall'alto in basso, risciacquo, asciugatura.

**Pareti non piastrelate:** rimozione delle polvere e ragnatele.

**Soffitti:** rimozione di polvere e ragnatele (con l'avvertenza di ricoprire attrezzature e mobili con fogli di carta o plastica).

**Superfici di lavoro:** pulizia, detersione, disinfezione, risciacquo, asciugatura.

**Attrezzature per la cottura cibi** (fornelli, forno, piastra/griglie, cuoci pasta, friggitrice): pulizia accurata per rimuovere i residui di alimenti ed il film di grasso frammisto a residui carboniosi, detersione, risciacquo, asciugatura.

**Magazzino/deposito/dispensa:** pulizia accurata di pavimenti , scaffalature, serramenti. ecc.

**Frigoriferi, scaffalature e mobili cucina, tavoli e sedie della zona somministrazione:** rimozione della polvere e sporco grossolano detersione, disinfezione, asciugatura. Porre particolare attenzione ai ripiani e alle guarnizioni dei frigoriferi.

**Ceppi in teflon:** levigare e pulire.

**Lavastoviglie, lavabicchieri, lavelli, forni:** disincrostazione con detergenti acidi, detersione e risciacquo.

**Vetri, lampade:** rimozione della polvere e sporco grossolano, detersione, risciacquo.

**Il RESPONSABILE della manifestazione , o un suo delegato, provvederà alla sorveglianza della corretta applicazione delle norme di igiene personale e alla raccolta delle relative informazioni nelle apposite schede di monitoraggio.**

**SCHEDA MONITORAGGIO :**  
**(da compilarsi per ogni locale o stand)**

**PIANO DI SANIFICAZIONE**

DATA E FIRMA RESPONSABILE DELLA SCHEDA	NOTE (1)	LOCALI/STAND (descrivere nome locale)			ATTREZZATURE		
		Pulizia apertura	Pulizia giornaliera	Pulizia chiusura	Pulizia apertura	Pulizia giornaliera	Pulizia chiusura
		?? SI ? NO	?? SI ? NO	?? SI ? NO	?? SI ? NO	?? SI ? NO	?? SI ? NO
		?? SI ? NO	?? SI ? NO	?? SI ? NO	?? SI ? NO	?? SI ? NO	?? SI ? NO
		?? SI ? NO	?? SI ? NO	?? SI ? NO	?? SI ? NO	?? SI ? NO	?? SI ? NO
		?? SI ? NO	?? SI ? NO	?? SI ? NO	?? SI ? NO	?? SI ? NO	?? SI ? NO
		?? SI ? NO	?? SI ? NO	?? SI ? NO	?? SI ? NO	?? SI ? NO	?? SI ? NO
		?? SI ? NO	?? SI ? NO	?? SI ? NO	?? SI ? NO	?? SI ? NO	?? SI ? NO

**⚠⚠ Seguire sempre le procedure di pulizia prescritte ,secondo la frequenza indicata nel piano di sanificazione.**  
**(1) Se le condizioni di pulizia sono scarse indicare il perché nelle note; ripetere le operazioni.**



# DEFINIZIONI

## **IGIENE DEI PRODOTTI ALIMENTARI**

Tutte le misure necessarie per garantire la sicurezza e l'integrità dei prodotti alimentari

## **PIANO DI AUTOCONTROLLO**

La definizione, da parte del responsabile dell'industria alimentare, di una strategia per l'attuazione dell'autocontrollo nell'azienda, e l'insieme delle procedure associate a questa strategia

## **AUTOCONTROLLO**

L'insieme delle procedure e degli accorgimenti tesi ad assicurare l'igiene in una attività di produzione, vendita, somministrazione, trasporto di prodotti alimentari.

## **HACCP**

Metodo sistematico di autocontrollo che permette di individuare i pericoli specifici derivanti da alimenti , di valutarli e di stabilire le misure preventive per tenerli sotto controllo

## **ANALISI DEI PERICOLI**

Procedura che ha lo scopo di individuare i potenziali pericoli significativi per una data lavorazione alimentare, tenendo conto della combinazione di due fattori : la probabilità che il pericolo si verifichi e la gravità del danno associato al pericolo

## **PERICOLO**

Fatto potenziale di contaminazione di natura biologica , fisica o chimica tale da ledere la salute del consumatore o comunque tale da rendere il prodotto alimentare non conforme alle leggi.

## **GRAVITA'**

Importanza del pericolo

## **RISCHIO**

Probabilità che un pericolo di contaminazione si verifichi

## **PUNTO A RISCHIO**

Fase, operazione o procedura in cui è possibile che si verifichi, aumenti o persista un pericolo relativo alla sicurezza e all'integrità di un prodotto alimentare

## **CONTROLLARE, SORVEGLIARE, TENERE SOTTO CONTROLLO**

Assicurare che in una certa fase, procedura o operazione di lavoro siano rispettate determinate modalità di esecuzione e / o determinati parametri operativi che garantiscono la sicurezza igienica della produzione.

## **PUNTO DI CONTROLLO .**

Fase, operazione, o procedura che, una volta tenuti sotto controllo, consentono di garantire la sicurezza igienica dell'alimento .

## **PUNTO CRITICO DI CONTROLLO (CCP).**

Punto, fase o procedura di cui è necessario e possibile esercitare una azione di controllo al fine di prevenire, eliminare o ridurre ad un livello accettabile un pericolo relativo alla sicurezza ed integrità igienica di un prodotto alimentare . I punti critici di controllo sono definiti da ciascuna azienda specifica sotto la propria responsabilità