

**PIANO DI AUTOCONTROLLO**  
secondo D.lgs 155/97 e successive modifiche ed integrazioni

**PARTE PRIMA**

(prima della compilazione leggere le istruzioni a pag. 2)

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

(nome della manifestazione)

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

**PERIODO DELLA MANIFESTAZIONE:** dal \_\_\_\_\_ al \_\_\_\_\_

(data dell'inizio e della fine della manifestazione)

**TIPO STRUTTURE:** \_\_\_\_\_

(mobili o fisse)

**RESPONSABILE DELL'HACCP:** \_\_\_\_\_

(nome della persona o delle persone che assumono la responsabilità della salubrità degli alimenti prodotti)

**ATTREZZATURE:** \_\_\_\_\_

(elenco delle attrezzature presenti)

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

## Istruzioni.

Il piano è suddiviso in due parti ed è stato concepito sulla base dell'attività normalmente svolta dalla maggior parte delle manifestazioni pubbliche, nelle quali avvengono anche operazioni di preparazione e somministrazione di alimenti.

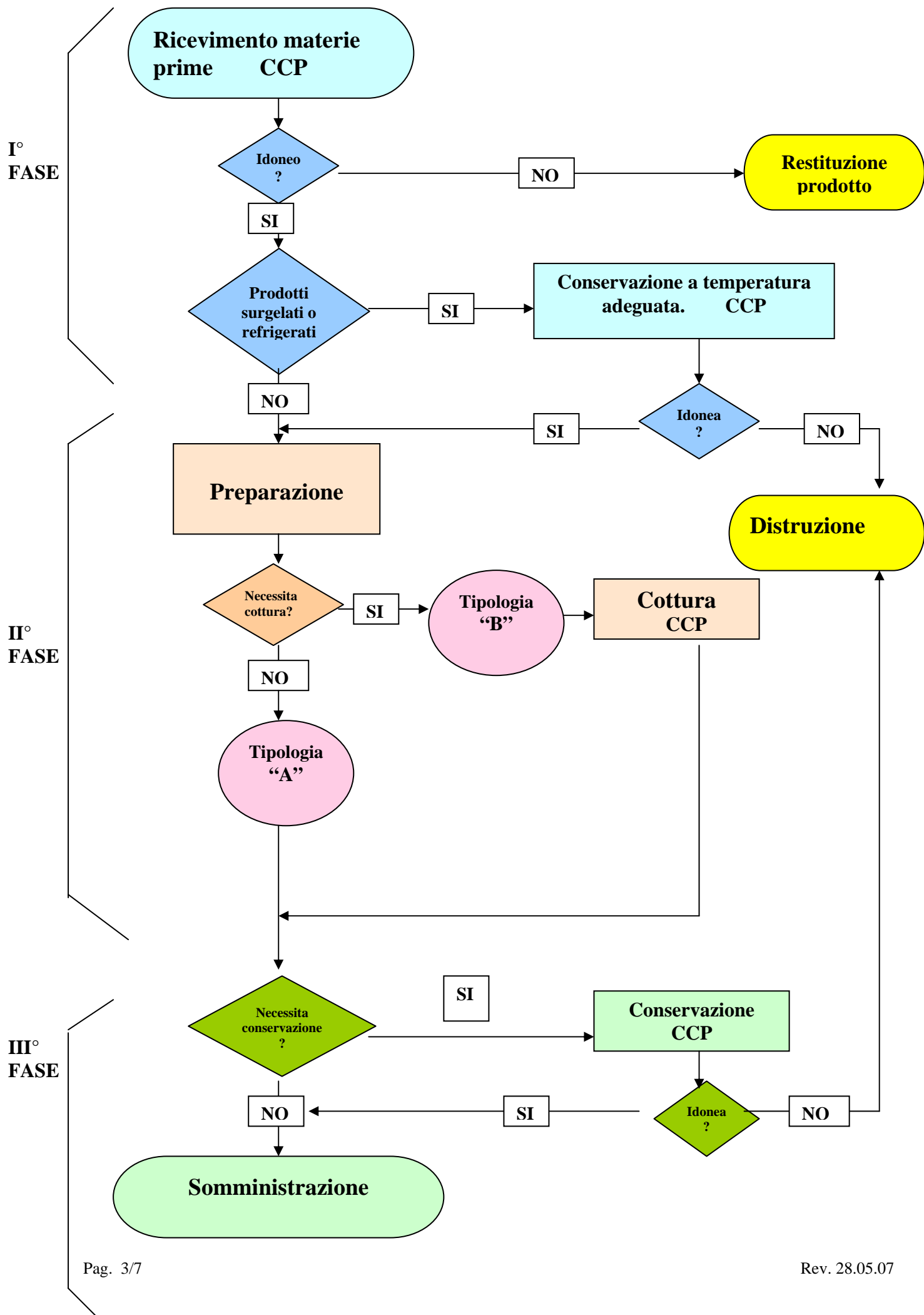
La **prima parte**, (pagine da 1 a 7) deve essere utilizzata per ogni manifestazione e va compilata come segue:

- PAGINA 1 (FRONTESPIZIO): compilare in ogni sua parte
- PAGINA 3 rappresenta il digramma di flusso delle operazioni ed offre un quadro generale dell'attività.
- PAGINA 4: indicare le singole tipologie di alimenti preparati e somministrati secondo le tipologie indicate barrando le voci interessate ed eventualmente aggiungendone ulteriori se non espressamente indicate
- PAGINA 5: Scheda NON CONFORMITA', deve essere utilizzata esclusivamente quando si verificano tali evenienze..
- PAGINA 6: Scheda TEMPERATURE, deve essere utilizzata per registrare giornalmente le temperature dei singoli apparecchi frigoriferi (congelatori, frigoriferi, banco frigo, .....). Ogni frigorifero deve essere individuato con un numero od una lettera dell'alfabeto e deve essere dotato di termometro per il riscontro diretto della temperatura di funzionamento
- PAGINA 7: Scheda FORNITORI, deve essere indicato il nome di ciascun fornitore ed i relativi prodotti alimentari consegnati; gli alimenti possono essere riassunti per singole categorie (es. bevande, carni, pane, pasta, ecc.).

È inoltre allegato il documento sostitutivo del libretto d'idoneità sanitaria (Legge Regionale 41/2004): tale documento, pur non essendo obbligatorio per le manifestazioni temporanee a carattere politico, religioso e benefico (Legge 23/12/2000), viene ritenuto comunque utile che ne venga data diffusione ai singoli operatori. Da tale documento si potranno ricavare utili informazioni sulla modalità da adottare per preservare l'igiene degli alimenti.

La **seconda parte** è composta dal piano di autocontrollo vero e proprio, con le relative procedure. È necessario che l'organizzazione faccia gli opportuni riscontri tra quanto indicato nel piano e quanto realmente effettuato durante la manifestazione. In caso di lievi difformità si possono effettuare eventuali integrazioni o adattamenti. Infatti, per essere realmente efficace, è necessario che il piano stesso sia coerente con quanto viene effettuato in pratica nella singola manifestazione. Si auspica che l'impianto di base sia comunque mantenuto come indicato nel presente documento. Esso è infatti imperniato su una corretta metodologia di valutazione dei principali rischi alimentari e le relative modalità per tenerli sotto controllo. Pertanto la seconda parte può essere conservata anche per le manifestazioni future qualora non intervengano sostanziali modifiche in relazione all'attività svolta. Per ciascuna delle 3 fasi individuate si consiglia di dare incarico ad una specifica persona che sarà il referente delle rispettive azioni di controllo.

**SI RICORDA CHE IL PIANO DI AUTOCONTROLLO È UN DOCUMENTO OPERATIVO E PERTANTO E' NECESSARIO CHE NE VENGA DATA AMPIA CONOSCENZA A TUTTI GLI OPERATORI DELLA MANIFESTAZIONE.**



**Tipologia  
A**

: Prodotti che non subiscono un processo di cottura e nei quali sono presenti operazioni di manipolazione

- affettati di salumi e formaggi;
- preparazione di insalate e verdure da consumarsi a crudo;
- prodotti in scatola (fagioli, conserve di prodotti vegetali e animali, .....);
- \_\_\_\_\_
- \_\_\_\_\_
- \_\_\_\_\_
- \_\_\_\_\_
- \_\_\_\_\_
- \_\_\_\_\_

**Tipologia  
B**

: Elenco prodotti che presentano la cottura come fase finale di preparazione

- salsicce, costicine e bracioline;
- carni avicole;
- carni cunicole;
- carni di specie ittiche;
- pastasciutte con ragù e sughi;
- risotti variamente conditi;
- paste alimentari con ripieno (tortellini e similari) con vari tipi di ragù e sughi;
- vegetali alla piastra/griglia;
- contorni di verdure cotte (precisare tipo \_\_\_\_\_)
- \_\_\_\_\_
- \_\_\_\_\_
- \_\_\_\_\_
- \_\_\_\_\_
- \_\_\_\_\_
- \_\_\_\_\_







# **NORME DI COMPORTAMENTO PER UNA PREPARAZIONE/MANIPOLAZIONE SICURA DEGLI ALIMENTI**

(allegato "B" Delibera Giunta Regione Veneto n. 2485 del 06.08.2004)

Per prevenire le malattie trasmesse dagli alimenti e per garantire qualità e sicurezza dei prodotti, è necessario che l'operatore nella manipolazione degli alimenti segua precise **NORME DI COMPORTAMENTO**, che l'Organizzazione Mondiale per la Sanità ha riassunto nel seguente **DECALOGO**, adattato alle locali esigenze:

## **1. LAVARSI LE MANI RIPETUTAMENTE**

**Le mani sono una fonte primaria di contaminazione, quindi devono essere lavate e sanificate frequentemente, in particolare dopo:**

- ogni sospensione del lavoro, prima di entrare in area produzione;
- aver fatto uso dei servizi igienici;
- essersi soffiati il naso o aver starnutito;
- aver toccato oggetti, superfici, attrezzi, o parti del corpo (naso, bocca, capelli, orecchie).

## **2. MANTENERE UNA ACCURATA IGIENE PERSONALE**

Gli indumenti specifici, (copricapo, camice, giacca, pantaloni, scarpe) depositati ed indossati nello spogliatoio, devono essere utilizzati esclusivamente durante la lavorazione: di colore chiaro, vanno cambiati non appena siano insudiciati. Particolarmente utile il copricapo a motivo dell'alta presenza di batteri nei capelli- Le unghie vanno tenute corte e pulite , evitando durante il lavoro di indossare anelli o altri monili.

## **3. ESSERE CONSAPEVOLI DEL PROPRIO STATO DI SALUTE**

In presenza di ferite o foruncoli, le mani vanno ben disinfettate e coperte da un cerotto o da una garza, che vanno cambiati regolarmente.

In ogni caso gli addetti devono astenersi dal manipolare alimenti cotti o pronti per il consumo.

Precauzioni vanno parimenti adottate in presenza di sintomi quali diarrea e febbre, valutando con il proprio medico l'indicazione di astenersi dal lavoro.

## **4. PROTEGGERE GLI ALIMENTI DA INSETTI, RODITORI ED ALTRI ANIMALI**

La presenza negli ambienti di lavoro di insetti e roditori rappresenta una seria minaccia per l'integrità dei prodotti alimentari: la prevenzione si attua sia creando opportune barriere (protezioni delle finestre con retine amovibili) che con adeguati comportamenti in particolare conservando gli alimenti in contenitori ben chiusi e gestendo in modo corretto i rifiuti. Anche gli animali domestici (cani, gatti, uccellini, tartarughe, ecc.) ospitano germi pericolosi che possono passare dalle mani al cibo.

## **5. MANTENERE PULITE TUTTE LE SUPERFICI PIANE DI LAVORO**

Vista la facilità con cui gli alimenti possono essere contaminati è necessario che tutte le superfici, soprattutto i piani di lavoro, siano perfettamente pulite. Un corretto procedimento di pulizia prevede la rimozione grossolana della sporco, il lavaggio con detergente, il primo risciacquo, la disinfezione seguita dall'ultimo risciacquo con asciugatura finale utilizzando solo carta a perdere.

## **6. RISPETTARE LE TEMPERATURE DI CONSERVAZIONE**

Una corretta conservazione degli alimenti garantisce la loro stabilità e riduce la probabilità che possano proliferare microrganismi dannosi per il consumatore ad esempio:

- i prodotti deperibili con coperture o farciti a base di crema, di uova, di panna, di yogurt e prodotti di gastronomia con copertura di gelatina alimentare, devono essere conservati ad una temperatura non superiore a + 4°C;
- gli alimenti deperibili da consumarsi caldi (quali piatti pronti, snacks, polli allo spiedo, ecc.) devono essere conservati a temperatura tra i + 60°C ed i + 65°C, in speciali banchi con termostato;
- gli alimenti deperibili da consumarsi freddi (quali arrostiti, roast-beef, porchetta, ecc.) e le paste alimentari fresche con ripieno devono essere conservati ad una temperatura non superiore a + 10°C.

## **7. EVITARE DI METTERE A CONTATTO I CIBI CRUDI CON QUELLI COTTI**

I cibi crudi, per la possibile presenza di germi, possono contaminare quelli cotti anche con minimi contatti: questa **CONTAMINAZIONE CROCIATA** può essere diretta, ma anche non evidente, come nel caso di utilizzo di coltelli o taglieri già adoperati per preparare il cibo crudo, reintroducendo gli stessi microbi presenti prima della cottura. Anche nella conservazione vanno tenuti separati sia i cibi cotti dai crudi che le diverse tipologie di alimenti (es. separare carne suina da quella bovina o il formaggio dal prosciutto).

## **8. CUOCERE E RISCALDARE GLI ALIMENTI**

Molti cibi crudi come la carne, le uova, il latte non pastorizzato, sono spesso contaminati da microbi che causano le malattie. Una cottura accurata li distruggerà completamente: è fondamentale rispettare il binomio “Tempo e Temperatura” che però può variare da alimento ad alimento.

Nel riscaldamento dei cibi è buona norma raggiungere i 72° C per almeno due minuti (al cuore di prodotto).

## **9. USARE ACQUA SICURAMENTE POTABILE**

## **10. RISPETTARE IL PIANO DI AUTOCONTROLLO**

Ogni industria alimentare, dalla più piccola alla più grande, deve dotarsi, ai sensi del Decreto Legislativo n. 155/1997 (e successive integrazioni) di un piano di autocontrollo in cui sono descritti i pericoli per gli alimenti e le relative **MISURE PREVENTIVE** che la Ditta mette in atto per prevenire o tenere sotto controllo tali pericoli: essere a conoscenza e applicare le procedure adottate è un dovere e un obbligo per ciascun operatore.

data, \_\_\_\_\_

PER PRESA VISIONE

firma dell'operatore

TIMBRO DELLA DITTA

\_\_\_\_\_  
firma del titolare o legale rappresentante

# **PIANO DI AUTOCONTROLLO**

## **PARTE SECONDA**

## PIANO DI AUTOCONTROLLO

**1^ FASE** persona incaricata al controllo Sig. \_\_\_\_\_

### RICEVIMENTO MATERIE PRIME

IDENTIFICAZIONE PERICOLO	MISURE PREVENTIVE	CONTROLLO e LIMITI CRITICI	FREQUENZA	MISURE CORRETTIVE	REGISTRAZIONE
Sviluppo carica microbica durante la fase di trasporto	mezzi di trasporto e temperature di conservazione adeguati	Mezzi tenuti puliti; Temp. di trasporto da 0 a +4°C per i prodotti freschi -18°C per i prodotti surgelati	Ad ogni consegna	Respingere la merce o segregarla in attesa di restituzione se temperature non conformi	Scheda non conformità
Patogeni negli alimenti	integrità confezioni	Caratteri organolettici regolari (assenza di odori e colorazioni anomali), confezioni integre, senza rigonfiamenti o ammaccature	Ad ogni consegna	Respingere la merce o segregarla in attesa di restituzione se vi sono non conformità	
	Alimenti provenienti da fonti sicure (selezione delle ditte fornitrici)	Documento di trasporto con indicazioni regolari Etichetta regolare (denominazione prodotto, lotto, data di scadenza)	Ad ogni consegna	Cambiare fornitore	

### CONSERVAZIONE ALIMENTI (stoccaggio)

IDENTIFICAZIONE PERICOLO	MISURE PREVENTIVE	CONTROLLO e LIMITI CRITICI	FREQUENZA	MISURE CORRETTIVE	REGISTRAZIONE
Sviluppo di patogeni e di carica microbica negli alimenti	Adeguate temperature di conservazione degli alimenti e idonea collocazione di tutti i prodotti alimentari	Corretta conservazione freschi tra 0° e +4°C surgelati - 18°C - gli alimenti da conservare a temperatura ambiente vanno collocati in ambiente adeguato, tenuti su scaffali e comunque sollevati dal pavimento	giornaliera	Eliminare i prodotti alimentati freschi che sono stati conservati a temperature superiori a quelle indicate Per i prodotti surgelati procedere al loro consumo entro 2 giorni dall'inizio dello scongelamento a condizione che siano stati mantenuti a temp. max +4°C <b>NON RICONGELARE</b> Eeguire disinfestazione (vds procedura disinfestazione)	Scheda temperature
Alterazione prodotto	lotta contro insetti e animali infestanti	- verificare integrità delle confezioni e data scadenza - controllo esche			Scheda non conformità in caso si verificasse tale evenienza

**2^ FASE** persona incaricata al controllo Sig. \_\_\_\_\_

## PREPARAZIONE

IDENTIFICAZIONE PERICOLO	MISURE PREVENTIVE	CONTROLLO e LIMITI CRITICI	FREQUENZA	MISURE CORRETTIVE	REGISTRAZIONE
Sviluppo di patogeni moltiplicazione microbica	Tenere a temperatura ambiente gli alimenti soggetti a conservazione refrigerata per il minor tempo possibile (massimo 30 min ) I prodotti che vanno consumati senza cottura devono essere conservati a max + 4°C fino a poco prima della somministrazione Preparare gli alimenti giornalmente	verificare la tempistica di preparazione	costante	Se il tempo di preparazione a temperatura ambiente è superiore alle 3 ore, cuocere subito il prodotto Se il prodotto è già cotto, riscaldare a temperatura superiore a 65/70°C per almeno 5 minuti al cuore del prodotto stesso	Scheda non conformità
contaminazioni crociate	- Evitare contatto tra alimenti crudi e alimenti cotti; - Utilizzare attrezzatura dedicate, ben pulita e adeguatamente sanificata, utilizzandola per la sola lavorazione in atto - Eventualmente individuare gli attrezzi con colorazioni diverse per ciascuna tipologia di alimenti (carni bianche, carni rosse, verdure) - sanificare l'attrezzatura prima di procedere a lavorazioni diverse (cotto/crudo o viceversa)	verificare la corretta applicazione delle misure preventive	costante	In caso di utilizzo promiscuo, eliminare i prodotti che non sono soggetti ad ulteriore cottura  Per i prodotti da cucinare, riscaldare il prodotto al cuore a + 65/70 °C per almeno 5 minuti	

## PREPARAZIONE

IDENTIFICAZIONE PERICOLO	MISURE PREVENTIVE	CONTROLLO e LIMITI CRITICI	FREQUENZA	MISURE CORRETTIVE	REGISTRAZIONE
Contaminazione prodotto	Igiene del personale, Indossare abbigliamento idoneo, procedere al lavaggio delle mani come da procedura	Mani pulite, copricapo e sopravveste indossati in maniera idonea, comportamenti adeguati	costante	-Eliminare i prodotti anche se solo potenzialmente contaminati -ricordare al personale l'obbligo di comportamenti adeguati (decalogo)	Scheda non conformità
Contaminazione prodotti scongelati	Scongelare i prodotti a temperatura refrigerata	Non superare i + 4°C nella fase di scongelamento Utilizzare i prodotti entro 2 giorni dallo scongelamento purchè siano stati conservati a max. + 4°C <b>NON RICONGELARE</b>	costante	Eliminare i prodotti scongelati dopo due giorni dall'inizio dello scongelamento	Scheda non conformità

## COTTURA

IDENTIFICAZIONE PERICOLO	MISURE PREVENTIVE	CONTROLLO e LIMITI CRITICI	FREQUENZA	MISURE CORRETTIVE	REGISTRAZIONE
Mantenimento presenza di patogeni/ moltiplicazione microbiologiche	Adeguata cottura o riscaldamento del prodotto al cuore	Almeno + 65/70°C al cuore del prodotto per 5 minuti, da misurare con termometro a sonda	occasionale	Sottoporre ad ulteriore cottura fino al raggiungimento dei tempi/temperature indicati	Scheda non conformità
Sviluppo di sostanze tossiche da oli di frittura	- Utilizzare olio adatto (prodotti per friggere, olio di arachide) - non rabboccare; - non utilizzare miscele di oli diversi; - sostituire l'olio a fine giornata;	Non superare i 180°C nelle fasi di frittura	giornaliera	Non somministrare prodotti se cucinati in maniera non conforme	
Per le grigliate, sviluppo di sostanze tossiche dal tipo di combustibile utilizzato	Utilizzare esclusivamente legna non trattata o carbone di legna oppure piastre riscaldate a gas Utilizzare griglie e piastre preventivamente ben pulite da residui di cotture preced.	-Accertare la tipologia del materiale combustibile usato -controllare stato pulizia di griglie e piastre prima dell'uso giornaliero			

**CONSERVAZIONE PRODOTTI PRONTI PER IL CONSUMO**

IDENTIFICAZIONE PERICOLO	MISURE PREVENTIVE	CONTROLLO e LIMITI CRITICI	FREQUENZA	MISURE CORRETTIVE	REGISTRAZIONE
Sviluppo patogeni/ moltiplicazione microbica	Somministrare nel minor tempo possibile e nell'intervallo di temperatura: <b>da + 3 a max. + 10°C</b> i prodotti da consumare freschi  <b>+65/+70°C</b> per gli alimenti sottoposti a riscaldamento o cottura  NOTE È <u>pericolosa</u> la conservazione nell'intervallo di temperatura tra <b>+ 10°C e + 60°C</b>	Misurare le temperature con termometro a sonda   tempi di servizio	occasionale   costante	Se il tempo di scostamento dalla temperatura indicata è inferiore a 2 ore, riportare velocemente il prodotto alla temperatura idonea (riscaldamento o refrigerazione)  Se il tempo di scostamento è superiore alle 2 ore, eliminare il prodotto	Scheda non conformità qualora si verifici l'evenienza
Contaminazione ambientale (insetti, polvere, corpi estranei)	Proteggere i prodotti che non sono di immediata somministrazione	prodotti adeguatamente protetti prima della somministrazione	costante	Eliminare i prodotti contaminati	

## SOMMINISTRAZIONE

IDENTIFICAZIONE PERICOLO	MISURE PREVENTIVE	CONTROLLO e LIMITI CRITICI	FREQUENZA	MISURE CORRETTIVE	REGISTRAZIONE
Stoviglieria contaminata /contaminazione microbica	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Nel caso di stoviglieria riutilizzabile, utilizzare adeguata lavastoviglie</li> <li>- in caso di stoviglie monouso, utilizzare confezioni sigillate</li> </ul>	<p>Verificare adeguato funzionamento lavastoviglie</p> <p>-I materiali devono essere dichiarati “per alimenti” (o con simbolo Europeo “forchetta/bicchiere”) - nelle confezioni devono essere assenti oggetti o corpi estranei</p>	<p>Prima dell’utilizzo</p> <p>Costante</p>	<p>In caso di guasto alla lavastoviglie prevedere, come alternativa, adeguato rifornimento di stoviglieria a perdere</p> <p>Eliminare i prodotti non conformi</p>	Scheda non conformità
Contaminazione tavoli e superfici di somministrazione	tavoli/superfici ricoperti con materiale facilmente lavabile e sanificabile	tavoli puliti	Prima di ogni somministrazione e cambio utente	Provvedere ad immediata pulizia/sanificazione	
Contaminazione prodotto per scorretto comportamento del personale di servizio	Adeguata formazione/informazioni e al personale (decalogo)	Comportamento corretto del personale	costante	Eliminare il prodotto per il quale viene ritenuto che il personale non abbia agito in maniera igienicamente corretta	

## PROCEDURE DI PULIZIA SANIFICAZIONE

La pulizia sommaria delle attrezzature di cucina e il riordino di tutti i locali va effettuato alla sera, alla chiusura della manifestazione.

Il mattino seguente viene ripesa ed effettuata la pulizia e sanificazione come dal piano allegato

Nella casella "PRODOTTO USATO" va indicato il nome del detergente/sanificante individuato quale prodotto ottimale da parte dell'organizzazione della manifestazione per la specifica operazione (il dosaggio di utilizzo è indicato in etichetta o sulla scheda tecnica).

ATTREZZATURA	PROCEDURA	FREQUENZA	PRODOTTO USATO	PUNTI CRITICI
<b>affettatrice</b>	Staccare dall'energia elettrica prima di iniziare le operazioni di sanificazione, smontare le parti che compongono la macchina, asportare manualmente i residui grossolani con carta monouso <b>Detersione e sanificazione corpo fisso:</b> applicare a spruzzo del detergente sanificante, lasciare agire almeno 1 minuto, asciugare con carta o panno puliti o asciutti <b>detersione e sanificazione parte mobile:</b> in lavastoviglie oppure con ammollo in acqua calda, e detergente, risciacquo e sanificazione (asciugare con carta o panno pulito e asciutto)	Dopo l'uso giornaliero		- risciacquo - punti di difficile accesso
<b>Piani di lavoro</b>	Rimuovere eventuali residui di cibo, se necessario effettuare una prima pulizia di fondo, strofinando la superficie e la struttura aiutandosi con una spugna, risciacquare con acqua calda, effettuare la detersione/sanificazione spruzzando una piccola quantità di prodotto sulla superficie da pulire e lasciare agire per 1 minuto circa (o più, se necessario) asportando lo sporco sciolto. Asciugare e lucidare con carta o panno puliti ed asciutti	Dopo l'uso, anche in caso di cambio lavorazione prodotto		Residui dell'attività
<b>Friggitrici, forni, grill</b>	Rimuove eventuali residui di cibo, preriscaldare la superficie da pulire fino a 50/60°C circa. Nebulizzare il detergente e lasciare agire 10 minuti Asportare lo sporco sciolto e risciacquare bene con acqua pulita utilizzando spugna Quindi effettuare detersione/sanificazione spruzzando una piccola dose di prodotto sulla superficie da pulire e lasciare agire circa 1 minuto asportando l'eventuale sporco residuo Asciugare con carta monouso o panno ben pulito e asciutto	Dopo l'uso		Residui essiccati
<b>Contenitori rifiuti</b>	Svuotare il contenitore, sciacquare con acqua corrente, eseguire detersione/disinfezione lavando e spazzolando accuratamente. Lasciare agire per almeno 5/10 minuti, risciacquare con acqua calda, capovolgere e far asciugare	Al bisogno		- residui essiccati - manici e ruote disinfezione del locale (i bidoni di accumulo devono essere collocati in luogo separato dalla zona di lavorazione alimenti)

<b>ATTREZZATURA</b>	<b>PROCEDURA</b>	<b>FREQUENZA</b>	<b>PRODOTTO USATO</b>	<b>PUNTI CRITICI</b>
<b>pentole e stoviglie</b>	Rimuove eventuali residui di cibo, lavare con detergente e spazzolare, risciacquare abbondantemente con acqua, asciugare o far scolare capovolto, riporre in luogo pulito, protetto da polvere ed altre contaminazioni	Quotidiana e comunque dopo ogni utilizzo		- manici e bordi - residui
<b>frigoriferi</b>	Spegnere il frigorifero e staccare la spina. Svuotare completamente gli scomparti, eventualmente sbrinare, asportare eventuali residui grossolani, effettuare detersione/sanificazione spruzzando una piccola quantità di prodotto sulla superficie da pulire e lasciare agire per 1 minuto circa, asportando lo sporco disciolto. Asciugare e lucidare con carta monouso o panno pulito ed asciutto	All'inizio ed alla fine della manifestazione e comunque, se necessario, bisogno anche durante il periodo della manifestazione		non interrompere la catena del freddo per gli alimenti eventualmente conservati (riporre in altro frigo) - punti/interstizi di difficile accesso - risciacquo
<b>tavolo riscaldante (bagnomaria)</b>	Spegnere il tavolo e staccare la spina se alimentato con energia elettrica. Svuotarlo completamente. Asportare eventuali residui grossolani, lavare a fondo con soluzione detergente, risciacquare con acqua calda, effettuare la sanitizzazione (applicare la soluzione sanitizzante come per la normale pulizia), lasciando agire per 30 minuti. Risciacquare abbondantemente con acqua tiepida, asciugare accuratamente con carta monouso o panno puliti ed asciutti	All'inizio ed alla fine della manifestazione e comunque, se necessario, bisogno anche durante il periodo della manifestazione		- punti/interstizi di difficile accesso - risciacquo - residui essiccati
<b>lavelli</b>	Rimuovere eventuali residui di cibo, se necessario effettuare una prima pulizia di fondo. Strofinare la superficie e la struttura aiutandosi con una spugna. Eseguire detersione/sanificazione spruzzando una piccola quantità di prodotto sulla superficie da pulire e lasciare agire per almeno 1 minuto asportando lo sporco disciolto. Asciugare e lucidare con carta monouso e strofinacci asciutti e puliti.  Effettuare detersione/disinfezione applicando una soluzione disinfettante con una spugna come per la normale pulizia. Lasciare agire per 10 minuti. Risciacquare accuratamente con acqua calda, asciugare con carta monouso o panno	Dopo l'uso giornaliero  All'inizio della manifestazione		- residui essiccati
<b>Pavimenti, rivestimenti pareti, cappe aspiranti</b>	Sgomberare l'ambiente, scopare il pavimento con metodo ad umido, diluire il detergente, immergere lo straccio (o il mop) nel secchio contenete acqua pulita, risciacquarlo e strizzarlo  Effettuare detersione/sanificazione lasciando agire 10 minuti. Risciacquando la superficie	Dopo l'uso giornaliero e alla fine della manifestazione e comunque secondo necessità  All'inizio della manifestazione		- residui essiccati - eventuali chiusini di scarico

(spazi disponibili per eventuali attrezzature non comprese nell'elenco sopra descritto)

<b>ATTREZZATURA</b>	<b>PROCEDURA</b>	<b>FREQUENZA</b>	<b>PRODOTTO</b>	<b>PUNTI CRITICI</b>

## PROCEDURA PER IL LAVAGGIO DELLE MANI

operazioni	frequenza	prodotto	punti critici
Scoprire gli avambracci, inumidire mani e avambracci, erogare il sapone igienizzante, strofinare mani ed avambracci per almeno 60 secondi. Se necessario spazzolare le unghie con apposito spazzolino. Risciacquare abbondantemente con acqua calda, asciugare con carta monouso.	Prima di iniziare l'attività e comunque alla bisogna		<b>Piccole ferite:</b> se possibile rimuovere la protezione, lavare e rimettere la protezione <b>Anelli, bracciali, orologi:</b> sul lavoro devono essere rimossi <b>Unghie:</b> curate e pulite, assenza di smalto

## PROCEDURA PER IL CONTROLLO DI EFFICIENZA DEI SISTEMI DI CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI

Prima dell'inizio della manifestazione deve essere verificato che ciascun apparecchio frigorifero funzioni effettivamente alle temperature impostate. Si deve pertanto controllare con un termometro di sicura efficienza le temperature previste. Se l'apparecchio frigorifero dispone di termometro proprio verificare la corrispondenza tra le due temperature e, se necessario, provvedere alla taratura del termostato oppure indicare a fianco del termometro del frigorifero la differenza tra la temperatura indicata e quella reale.

## ABBIGLIAMENTO DEL PERSONALE DI CUCINA Responsabile Sig. \_\_\_\_\_

VESTIARIO	CARATTERISTICHE	CONTROLLO	AZIONI CORRETTIVE
CAMICE o DIVISA	Colore chiaro, lavabile a 60°C Pulito e integro, da cambiare massimo ogni due giorni	Inizio del servizio	Cambiare abito, utilizzando quello previsto
COPRICAPO	Deve contenere l'intera capigliatura Colore chiaro, lavabile a 60°C (oppure usa e getta)	Inizio del servizio	Cambiare, utilizzando copricapo adeguati
SCARPE	Suola e zoccolo in gomma impermeabili, antisdrucciolo, colore chiaro, da tenersi puliti da utilizzare solo nelle fasi lavorative	Inizio del servizio	Cambiare
GUANTI MONOUSO	Obbligatori in caso di ferite e lesioni alle mani	Inizio del servizio	Indossare se necessario
GUANTI IN GOMMA (per le fasi di lavaggio)	Costruiti in buon materiale, integri. Da cambiare quando usurati	Durante il servizio	sostituire

## PROCEDURA CONTROLLO INFESTANTI

Prima e durante l'attività della manifestazione devono essere previste adeguate azioni volta a contrastare la presenza di animali infestanti, in particolare TOPO, RATTI, BLATTE, FORMICHE e INSETTI ALATI.

Per ciascuna tipologia di intervento sono necessari diversi strumenti d'azione.

**PER TOPI E RATTI** devono essere posizionate in più punti del perimetro esterno apposite esche che devono essere controllate giornalmente. N.B.: per motivi di sicurezza non vanno posizionate esche all'interno della zona destinata a cucina. Se la maggior parte delle esche risulta rosicchiata, effettuare urgentemente derattizzazione.

**PER BLATTE:** vanno posizionate in più punti specifiche esche elaborate per tali tipi di insetti. Prima della manifestazione è opportuno effettuare disinfestazione nei tombini collocati nelle vicinanze dello stand. Se in ogni trappola si notano più di 4/5 individui, effettuare urgentemente disinfestazione.

**PER FORMICHE,** intervenire alla bisogna, con apposti prodotti, evitando assolutamente di eseguire i trattamenti durante le attività di preparazione alimentare.

**PER INSETTI ALATI:** può rivelarsi efficace una serie di lampade con gabbia elettrica da posizionarsi nell'area perimetrale della cucina. Non collocare tali lampade sopra le aree dove si effettuano operazioni di preparazioni alimentari.

DEVE ESSERE IMPEDITA LA PRESENZA DI VOLATILI (passeri, colombi, ecc.) E DI QUALSIASI ANIMALE, SIA RANDAGIO CHE DOMESTICO.

TUTTE LE OPERAZIONI DI DISINFESTAZIONE/DERATTIZZAZIONE DEVONO ESSERE EFFETTUATE ESCLUSIVAMENTE DA DITTE SPECIALIZZATE, ADOTTANDO LE CAUTELE PIU' OPPORTUNE.