



AREA RISTORAZIONE

ALLEGATO A:
PARTE GENERALE
AUTOCONTROLLO

Revisione 00.00
Del GG/MM/AAAA

MANUALE GENERALE HACCP DSU TOSCANA

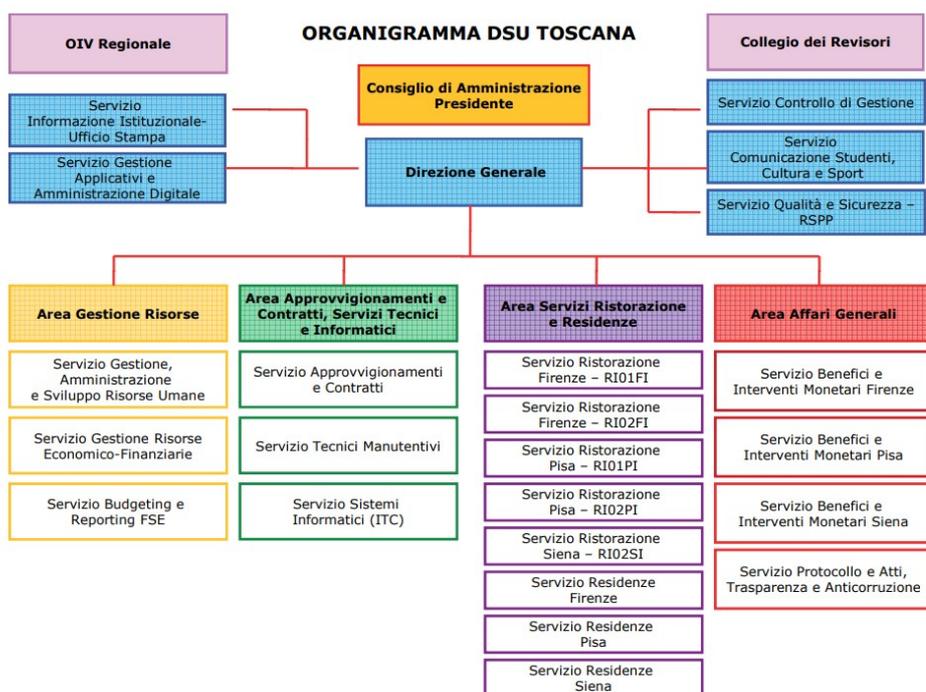
SEZIONE COMUNE A TUTTI GLI STABILIMENTI

0.0 REVISIONI

Questo manuale è il frutto dell'analisi fatta sui sistemi di Autocontrollo delle mense a gestione diretta di Firenze, Pisa e Siena e da questi si definisce ora un sistema organico che permetta di gestire la sicurezza alimentare nelle mense a gestione diretta di tutto il DSU Toscana.

La prima modifica sostanziale riguarda l'individuazione delle responsabilità: risultava infatti essere il punto più debole del sistema analizzato poiché, la differente attribuzione di responsabilità ha reso differenti nella sostanza i piani di autocontrollo creando di fatto tre distinti sistemi all'interno dello stesso servizio. Identifichiamo quindi bene i ruoli, alla luce della normativa, e in relazione all'Organizzazione Aziendale in cui le responsabilità e i ruoli sono definiti.

Riportiamo di seguito lo schema dell'organigramma aziendale





AREA RISTORAZIONE

**ALLEGATO A:
PARTE GENERALE
AUTOCONTROLLO**

Revisione 00.00
Del GG/MM/AAAA

All'interno dell'Azienda *la persona fisica o giuridica responsabile di garantire il rispetto delle disposizioni della legislazione nell'impresa alimentare posta sotto il proprio controllo (Reg. CE n.178/2002)* attualmente è il Legale rappresentante del DSU Toscana che però all'interno dell'Azienda gestisce "l'impresa alimentare" tramite una struttura gerarchica ben definita. In tale contesto non si può non considerare la complessità gestionale del Servizio e, soprattutto, l'entità numerica delle persone coinvolte in questa attività, lavoratori e utenti, nell'ipotizzare che tale responsabilità possa essere delegata a chi che per competenza e specificità possa gestire direttamente la sicurezza così come la norma prevede. Tale figura deve essere giuridicamente in grado di attuare il sistema di autocontrollo con autonomia gestionale e di spesa: un dirigente. Si rende altresì necessaria l'individuazione di un *soggetto incaricato di adottare e mettere in atto le procedure di autocontrollo igienico-sanitario previste dal sistema HACCP, la cui adozione è stata resa obbligatoria dal Reg. CE 852/2004*, vista sempre la complessità del servizio e l'estensione territoriale che richiede un presidio fisico presso le strutture: per tale ragione risulta agile pensare che questo soggetto sia identificato in una Posizione Organizzativa.

Di seguito si riporta una tabella in cui si espone quanto proposto:

	FIRENZE	PISA	SIENA
RAPPRESENTANTE LEGALE	PRESIDENTE		
OSA	Dirigente, previa delega (allegata al presente manuale)		
RESPONSABILE AUTOCONTROLLO	Posizione Organizzativa con incarico delle specifiche responsabilità	Posizione Organizzativa con incarico delle specifiche responsabilità	Posizione Organizzativa con incarico delle specifiche responsabilità

Proposta di impostazione della struttura documentale dei sistemi di autocontrollo

Per la stesura dei nuovi Manuali di Autocontrollo si adotta un documento composto di due parti principali:

- Prima parte generale in uso presso tutti gli stabilimenti;
- Seconda parte specifica per ogni stabilimento.



AREA RISTORAZIONE

ALLEGATO A: PARTE GENERALE AUTOCONTROLLO

Revisione 00.00
Del GG/MM/AAAA

A questo sarà inserita anche una sezione di allegati specifici.

Tale documento è autonomo rispetto al Sistema Qualità ma sarà allegato alla Procedura P03 così da rendere agile la revisione documentale dei due sistemi e evitare eventuali interferenze nella responsabilità di gestione documentale; i due documenti però saranno integrati e interattivi così da evitare ridondanze e permettere una gestione snella delle modifiche.

Analisi del rischio ed individuazione dei punti critici di controllo

Considerato quanto sopra esposto, l'analisi del rischio *ha portato all'individuazione degli stessi CCP* nell'ambito dei medesimi processi produttivi presenti nei vari stabilimenti, *poiché i processi sono svolti con le stesse modalità e con il medesimo campo di applicazione*. Sono stati individuati i principali processi declinati nei vari legami produttivi comuni tra tutte le sedi, nei singoli stabilimenti di produzione/somministrazione verranno identificate le fasi in uso e i relativi CCP da controllare presso ogni singola struttura.

0.1 INDICE DELLE REVISIONI

Rev 00 GG/MM/AAAA Prima emissione Manuale Generale HACCP Toscana

CAPITOLO	DESCRIZIONE	REVISIONE	DATA
0.0	Revisioni	REV 0	GG/MM/AAAA
1.1	<u>Parte generale</u>	REV 0	GG/MM/AAAA
1.2	Team autocontrollo	REV 0	GG/MM/AAAA
1.3	Analisi dei pericoli	REV 0	GG/MM/AAAA
1.4	Prerequisiti	REV 0	GG/MM/AAAA
1.5	Modalità operative ordinarie	REV 0	GG/MM/AAAA
1.6	Modalità operative straordinarie	REV 0	GG/MM/AAAA
1.7	Elenco degli stabilimenti di produzione	REV 0	GG/MM/AAAA

0.2 APPLICAZIONE E DECORRENZA

L'emissione del presente manuale, Manuale Generale HACCP DSU Toscana, troverà attuazione presso le tre sedi territoriali in attesa della stesura dei Manuali di Struttura specifici per ogni stabilimento. In questa fase saranno addestrati e informati tutti i dipendenti sul nuovo

DSU Toscana		Pagina 3 di 87
Servizio Ristorazione		



AREA RISTORAZIONE

**ALLEGATO A:
PARTE GENERALE
AUTOCONTROLLO**

Revisione 00.00
Del GG/MM/AAAA

documento e sulla nuova analisi del rischio ma continueranno ad essere registrati tutti i parametri di controllo individuati dai precedenti documenti di sede onde evitare perdita di controllo dei processi gestiti. La fase transitoria durerà il più breve tempo possibile ed è legata alla fase di emergenza pandemica in atto che ha ridotto l'operatività piena delle strutture. I documenti di registrazione saranno quelli specifici di ogni sede in vigore con il precedente manuale che, nella fase transitoria, sarà comunque reso disponibile e presente in ogni struttura per completare il quadro di informazioni necessario alla gestione della sicurezza alimentare.



AREA RISTORAZIONE

**ALLEGATO A:
PARTE GENERALE
AUTOCONTROLLO**

Revisione 00.00
Del GG/MM/AAAA

1.1 INTRODUZIONE

1.1.1 SCOPO E CAMPO D'APPLICAZIONE

Scopo del presente Manuale è quello di adempiere alle disposizioni previste dal regolamento CE 852 del 24/04/2004 che prescrive agli operatori del settore alimentare una valutazione documentata dei rischi igienico-sanitari presenti in ogni fase di lavorazione dell'alimento. La definizione di un sistema di Autocontrollo basato sul metodo HACCP consente di salvaguardare la salubrità dell'alimento e conseguentemente tutelare la salute del consumatore. Questo manuale considera i pericoli di natura biologica, chimica e particellare relativi alle varie fasi del processo e descrive, inoltre, le relative procedure di sicurezza e monitoraggio da applicarsi nei vari punti di controllo individuati.

Il presente Manuale trova applicazione nelle mense a gestione diretta dell'Azienda Regionale per il Diritto allo Studio della Toscana e pertanto è indirizzato a tutti coloro che operano nell'ambito del servizio di ristorazione universitaria. La struttura di questo manuale prevede una parte generale, la presente, in cui sono trattati tutti gli elementi comuni agli stabilimenti produttivi che sono frutto di anni di lavori tesi all'uniformazione delle procedure e dei processi produttivi: sarà quindi affrontata in questa parte generale la descrizione e l'analisi del rischio di tutti i processi produttivi poiché questi sono stati uniformati, codificati e attuati in tutti gli stabilimenti. Saranno codificate la struttura documentale, le procedure di verifica del sistema, i punti critici di controllo, i prerequisiti e la descrizione delle modalità operative comuni. Il presente Manuale è integrato con la procedura P03 del sistema di gestione della Qualità Aziendale, certificato secondo gli standard ISO 9001:2015, interamente richiamata e attuata, le cui istruzioni operative saranno citate nei paragrafi pertinenti del presente manuale così da permettere un rapido collegamento alle stesse. La struttura documentale per la gestione dell'autocontrollo prevede, oltre alla presente parte generale, un manuale di struttura dove sono trattate le specificità dello stabilimento onde evitare appesantimenti ed equivoci da parte del personale operante nella struttura.

Le mense del DSU Toscana prevedono turni antimeridiani e/o pomeridiani e possono essere aperte dal lunedì alla domenica.

Il servizio è destinato agli studenti universitari ed altri soggetti autorizzati all'accesso secondo il Regolamento del Servizio Ristorazione vigente.

 AREA RISTORAZIONE	ALLEGATO A: PARTE GENERALE AUTOCONTROLLO
	Revisione 00.00 Del GG/MM/AAAA

1.1.2 DEFINIZIONI

Si riportano di seguito i significati dei termini più comunemente utilizzati all'interno del manuale, elencati in ordine alfabetico:

- **Alimenti potenzialmente pericolosi:** alimenti maggiormente esposti a contaminazione e/o tali da permettere una rapida crescita microbica
- **Analisi dei pericoli:** procedura che ha lo scopo di individuare i potenziali pericoli significativi, dove la significatività è data dalla combinazione di due fattori: la probabilità che il pericolo si verifichi e la gravità del danno.
- **Autocontrollo:** controllo di un lavoro effettuato, secondo le modalità prestabilite, dalla stessa persona che ha eseguito il lavoro stesso.
- **Azione correttiva:** azione intrapresa quando il monitoraggio eseguito in corrispondenza di un CCP evidenzia una potenziale perdita di controllo nel caso in cui un limite critico non sia rispettato. Le norme ISO considerano correttive le azioni attuate per ricercare ed eliminare alla radice le cause della comparsa delle non conformità.
- **Azione preventiva:** azioni o attività che possono essere intraprese per eliminare i pericoli o ridurre il loro effetto o comparsa a livelli accettabili.
- **Contaminazione:** presenza nel prodotto di agenti chimici, fisici, e microbici indesiderabili e pericolosi.
- **Controllo:** gestione delle condizioni in cui le procedure corrette sono seguite, i limiti critici e i livelli di attenzione sono rispettati.
- **Detersione:** eliminazione dello sporco visibile (macchie, residui alimentari, polvere, unto e ogni materiale non desiderato).
- **Diagramma di flusso:** sequenza delle principali fasi operative del processo di lavorazione.
- **Disinfezione:** riduzione del numero di microrganismi patogeni a livelli di sicurezza, attraverso l'utilizzo di agenti chimici o procedimenti fisici, tale da impedire la contaminazione di prodotti alimentari e di superfici.
- **GMP:** Good Manufacturing Practices ovvero Buone Norme di Lavorazione.
- **GNP:** Good Nutritional Practices ovvero Buone Norme nutrizionali.
- **Gravità:** importanza del pericolo.

DSU Toscana		Pagina 6 di 87
Servizio Ristorazione		



AREA RISTORAZIONE

**ALLEGATO A:
PARTE GENERALE
AUTOCONTROLLO**

Revisione 00.00
Del GG/MM/AAAA

- **HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point)** ovvero Analisi dei Pericoli dei punti di controllo critici): sistema che permette di individuare il o i pericoli specifici, di valutarli e di stabilire le misure preventive per controllarli.
- **Imballaggio/confezionamento alimentare:** ogni recipiente, quali scatole da conserva (latta), bottiglie, contenitori quali cartoni, casse e sacchi, o materiale di confezionamento e di protezione, tipo pellicole di materiale plastico o alluminio, carta o altro.
- **Infestanti:** agenti biologici in grado di contaminare gli alimenti, quali insetti, uccelli, roditori o altri animali.
- **Limite critico:** parametro fisico, chimico, biologico, che rappresenta il valore estremo tollerabile dal punto di vista della sicurezza del prodotto, attraverso il quale è possibile valutare se un CCP è sotto controllo. E' il valore che delimita l'accettabilità dall'inaccettabilità.
- **Lotto:** quantità determinata di alimenti crudi o cotti, provenienti contemporaneamente dalla stessa formulazione e che abbiano subito le stesse manipolazioni e trasformazioni.
- **Manipolatore:** persona che viene a contatto con alimenti o utensili per la lavorazione e la preparazione del pasto.
- **Manutenzione:** interventi effettuati su strutture o attrezzature al fine di preservarne la corretta efficienza, distinti in manutenzione ordinaria e straordinaria.
- **Moca:** Sono definiti "materiali e oggetti a contatto con gli alimenti" (MOCA) quei materiali e oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti (utensili da cucina e da tavola recipienti e contenitori, macchinari per la trasformazione degli alimenti, materiali da imballaggio etc.). Con tale termine si indicano anche i materiali ed oggetti che sono in contatto con l'acqua ad esclusione degli impianti fissi pubblici o privati di approvvigionamento idrico.
- **Monitoraggio:** insieme di osservazioni o misurazioni di un parametro di controllo (es. temperatura, ecc.) al fine di garantire che un CCP sia tenuto sotto controllo, mediante sequenza programmate. Ciò deve consentire di intervenire prontamente a correggere il processo prima che si produca una "non conformità".
- **NACCP:** Nutrient and hazard Analysis of Critical Control Point ovvero la procedura di analisi dei processi produttivi che garantisce il mantenimento del valore biologico dei nutrienti.



AREA RISTORAZIONE

**ALLEGATO A:
PARTE GENERALE
AUTOCONTROLLO**

Revisione 00.00
Del GG/MM/AAAA

- **Non conformità (NC):** prodotto o procedura operativa che si discosta da quanto preventivamente definito dal piano di autocontrollo.
- **Pericolo o elemento di rischio:** agente di natura biologica (virus, batteri, muffe, protozoi, parassiti, acari, insetti e animali infestanti), fisica (frammenti di legno, metallo, plastica, sassi, vetro ecc.) o chimica (additivi, detergenti e disinfettanti, metalli pesanti, disinfestanti, ecc.) avente la potenzialità di causare un danno alla salute del consumatore.
- **Processo:** insieme di risorse e di attività tra loro interconnesse che trasformano degli elementi in ingresso in elementi in uscita.
- **Prodotto:** risultato di attività o di processi.
- **Punto di controllo critico (CCP):** punto, fase o procedura in cui è necessario e possibile esercitare un'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. Corrisponde ad un punto in cui la perdita di controllo può portare ad un inaccettabile rischio per la salute.
- **Punto di controllo (CP):** ogni punto, fase o procedura in corrispondenza del quale può presentarsi un fattore di rischio da sottoporre a monitoraggio. Corrisponde ad un qualsiasi punto la cui perdita di controllo non porta ad un inaccettabile rischio per la salute.
- **Rimedio:** azione intrapresa per correggere un'anomalia verificatasi; ha carattere immediato di risoluzione momentanea.
- **Rischio:** possibilità che si manifesti un pericolo.
- **Sanificazione:** processo atto ad abbassare la carica microbica a livelli di sicurezza e ad eliminare i patogeni.
- **Verifica:** l'uso di metodi, procedure, prove in aggiunta a quelli applicati durante il monitoraggio per valutare l'efficacia del piano HACCP in accordo con la metodologia HACCP, e/o se il piano HACCP necessita di correzioni e di riqualificazione.

1.1.3 MODALITA' DI GESTIONE DEL DOCUMENTO

1.1.3.1 PROCEDIMENTO DI ELABORAZIONE

Il procedimento di elaborazione avviene tramite:

DSU Toscana		Pagina 8 di 87
Servizio Ristorazione		



AREA RISTORAZIONE

ALLEGATO A: PARTE GENERALE AUTOCONTROLLO

Revisione 00.00
Del GG/MM/AAAA

- Analisi delle strutture e attrezzature disponibili
- Analisi delle materie prime consentite
- Analisi del processo produttivo
- Individuazione dei potenziali pericoli derivanti da contaminazione per ogni fase del processo produttivo
- Determinazione dei punti critici di controllo (CCP)
- Individuazione delle azioni di monitoraggio dei CCP: competenza, frequenza, registrazioni, limiti critici, azioni correttive eventuali
- Determinazione delle procedure specifiche per ogni fase del processo produttivo: dalla ricerca delle materie prime alla distribuzione

1.1.3.2 VERIFICA

Il concetto di autocontrollo introduce tre livelli di verifica dell'effettiva sicurezza del processo e salubrità del prodotto. L'insieme dei tre livelli costituisce un elemento di valutazione generale per l'ampliamento e la revisione dell'intero piano di autocontrollo:

- **Azione di controllo preventivo:** identificazione di procedure e mezzi per eliminare il pericolo o ridurre il più possibile il rischio. Prevede la valutazione della conformità delle condizioni operative stabilite (controllo della funzionalità delle attrezzature, taratura degli strumenti di monitoraggio, ecc).
- **Monitoraggio:** valutazione in continuo dell'efficacia delle misure di controllo nei singoli punti critici mediante l'utilizzo di strumenti per valutare se il punto individuato è realmente sotto controllo, quindi al di sotto dei limiti critici; presuppone la rapidità delle risposte per applicare le eventuali misure correttive.
- **Verifica:** valutazione dell'efficacia dei risultati del sistema mediante periodiche analisi di laboratorio dirette alla valutazione delle condizioni igieniche. Tale controllo non possiede carattere preventivo sul prodotto finito, e pertanto va differenziato dal monitoraggio continuo, ma fornisce elementi validi per comprovare l'efficacia del piano e delle procedure adottate. Il piano di verifiche analitiche prevede l'effettuazione di analisi microbiologiche su alimenti, superfici e acqua. Di seguito sono riportati: periodicità minima di campionamento, tipologia dei campioni, parametri minimi ricercati, criteri di accettabilità. Periodicamente si provvede ad effettuare controlli chimico-fisici e merceologici su derrate utilizzate. Le analisi



AREA RISTORAZIONE

**ALLEGATO A:
PARTE GENERALE
AUTOCONTROLLO**

Revisione 00.00
Del GG/MM/AAAA

vengono effettuate da un laboratorio esterno, individuato tramite gara ad evidenza pubblica, iscritto nell'elenco regionale ai sensi del Decreto del Presidente della Giunta Regionale Toscana 49/R conforme alla norma CEI EN ISO/IEC 17025.

TIPOLOGIA CAMPIONI	PARAMETRI	CRITERI DI ACCETTABILITA'
<i>Num. minimo campioni per mensa/mese</i>	Parametri: CBT, Coliformi totali, Coliformi fecali, E.coli, Staffilococcus aureus, Clostridi solfito riduttori, Listeria monocytogenes, Salmonella	Criteri accettabilità: Riferimento Reg. 2073/05 e Delibera Giunta Regione Toscana 528/98
2 tra MATERIE PRIME /SEMILAVORATI e/o PIATTI PRONTI/ mese		
2 TAMPONI/ mese		

<i>Num. minimo campioni per mensa/anno</i>	Parametri: Conteggio colonie aerobie a 22°C, conteggio colonie a 36°C, Batteri coliformi a 37°C, E. coli, Enterococchi	Criteri accettabilità: Riferimento D. L.vo 02/02/01 n°31 e sua mod D. L.vo 2/02/02 n°27
1 ANALISI ACQUE/anno		

In caso di risultati non conformi delle suddette analisi in relazione ai parametri riferiti ai criteri di sicurezza secondo il Reg 2073/05 devono essere attuate Azioni Correttive che mirano a:

- ritiro o richiamo del prodotto,
- informazione alle Autorità Sanitarie competenti,
- individuazione e rimozione delle cause e dei risultati insoddisfacenti,
- verifica che a seguito della rimozione delle cause il processo è di nuovo sottocontrollo,
- rivalutazione delle misure di prevenzione dei pericoli e gestione dei rischi già predisposte e attuate al fine della loro eventuale modifica e/o integrazione.

 AREA RISTORAZIONE	ALLEGATO A: PARTE GENERALE AUTOCONTROLLO
	Revisione 00.00 Del GG/MM/AAAA

In tutti gli altri casi in cui sono ottenuti risultati non conformi devono essere attuate AC che mirano a:

- individuazione e rimozione delle cause e dei risultati insoddisfacenti,
- verifica che a seguito della rimozione delle cause il processo è di nuovo sotto controllo,
- rivalutazione delle misure di prevenzione dei pericoli e gestione dei rischi già predisposte e attuate al fine della loro eventuale modifica e/o integrazione.

1.1.3.3 REVISIONE DEL PIANO DI AUTOCONTROLLO

La revisione del Piano di autocontrollo igienico viene effettuata con cadenza triennale oppure qualora si riscontri carenza nelle misure di controllo sui punti critici o si introduca nel processo una fase o una macchina che modifichi le valutazioni di pericolo e le misure preventive da adottare. L'elenco delle revisioni viene inserito all'inizio del manuale di autocontrollo al paragrafo 0.Revisioni.

1.1.4 GESTIONE DELLE NON CONFORMITA'

La "non conformità" è il non soddisfacimento di un requisito specificato, ovvero lo scostamento dagli standards qualitativi ed operativi prefissati; è un evento anomalo che si verifica su materie prime, sui semilavorato e sui prodotti finiti. Le non conformità sono classificate in base alla loro tipologia, alla gravità ed alla linea produttiva in cui vengono riscontrate.

In particolare le non conformità vengono rilevate dai seguenti soggetti:

- **Responsabile Autocontrollo** - *responsabile della sorveglianza ordinaria sul servizio e delle visite ispettive pianificate.*
- **Operatori del Servizio Ristorazione universitaria** - *coinvolti nell'applicazione dell'autocontrollo sui punti critici del processo produttivo (CCP).*
- **Organi Ufficiali di controllo** - *nel corso degli interventi programmati dalla struttura territoriale o nel corso di interventi straordinari.*

Si individuano possibili procedure operative per la gestione delle non conformità:

DSU Toscana		Pagina 11 di 87
Servizio Ristorazione		



AREA RISTORAZIONE

ALLEGATO A: PARTE GENERALE AUTOCONTROLLO

Revisione 00.00
Del GG/MM/AAAA

- **Accettazione del prodotto così com'è:** *presuppone una valutazione da parte del responsabile dell'autocontrollo ad utilizzare il prodotto o parte dello stesso.*
- **Respinta del prodotto:** *nel caso di non conformità riscontrata al momento del ricevimento derrate.*
- **Scarto:** *conseguenza dell'impossibilità di procedere ad utilizzo o rilavorazione del prodotto*

Al verificarsi dell'anomalia viene intrapresa, da parte del personale (che verosimilmente si accorge per primo del problema) un'azione-rimedio per ovviare nell'immediato alla non conformità (sostituzione del prodotto, variazione del menù, ecc.) e compilata, da parte dello stesso o dei soggetti preposti al controllo. Il responsabile dell'autocontrollo decide l'azione correttiva da intraprendere per la risoluzione definitiva della non conformità (**sezione azione correttiva**) ed eventualmente trasmette il rapporto ad altri organi di controllo superiore se il caso non fosse risolvibile nell'immediato. Qualora si constati un rischio immediato per la salute dei consumatori, si provvede al ritiro dal commercio o dalla distribuzione dei prodotti in questione ed all'informazione delle autorità competenti, secondo quanto previsto dalla normativa vigente.

1.1.5 ARCHIVIAZIONE DOCUMENTI

Viene predisposto un sistema di registrazione che descriva il piano di autocontrollo messo in atto e che ne dimostri l'effettiva applicazione, attraverso l'archiviazione dei documenti e dei dati inerenti al piano HACCP sull'intera produzione.

La documentazione, intesa come strumento di gestione dell'intero sistema, viene gestita dal Servizio Ristorazione.

Tale procedura prevede la conservazione dei dati, ovvero la raccolta di registrazioni sulle diverse aree di lavorazione, nonché la archiviazione e cioè l'accorpamento di tutte le registrazioni in un unico luogo, per un determinato periodo di tempo.

**DOCUMENTO O
MODULISTICA**

**TEMPO DI
ARCHIVIAZIONE**

LUOGO DI ARCHIVIO



AREA RISTORAZIONE

**ALLEGATO A:
PARTE GENERALE
AUTOCONTROLLO**

Revisione 00.00
Del GG/MM/AAAA

<i>Manuale di Autocontrollo</i>	1 anno dopo la totale riedizione	Ufficio Ristorazione
<i>Revisioni</i>	Continua	
<i>Registrazione di processo (monitoraggio parametri operativi)</i>	1 anno	
<i>Registrazione di prodotto (verifiche analitiche)</i>	1 anno	
<i>Registrazione delle non conformità</i>	1 anno	
<i>Procedure operative (Schede di registrazione)</i>	1 anno	

1.1.6 NORMATIVA DI RIFERIMENTO

Nella stesura del presente piano di autocontrollo, e nella conseguente redazione del manuale si è tenuto conto delle indicazioni contenute nelle norme legislative, documenti e pubblicazioni, di seguito elencate:

- Rapporto ISS COVID-19 n. 171/2020 – Gruppo Sanità Pubblica Veterinaria e Sicurezza Alimentare versione del 19/04/2020;
- D.L. n. 45 del 12/02/2020; Delibera Regione Toscana n° 180/18;
- DPCM n. 45 del 13/02/2020;
- Ordinanza n. 6 del 02/02/2020 del Presidente della Regione Toscana (*Protocollo condiviso di regolamentazione delle misure di contrasto ed il contenimento della diffusione del virus COVID-19 negli ambienti di lavoro del 14/03/2020*);
- Art. 1 DPCM del 22/03/2020 (*Decreto Salva Italia*);
- DPCM del 04/03/2020;
- Ordinanza n° 8 del 06/03/2020 del Presidente della Regione Toscana;
- DPCM 11/03/2020;



AREA RISTORAZIONE

ALLEGATO A: PARTE GENERALE AUTOCONTROLLO

Revisione 00.00
Del GG/MM/AAAA

- Ordinanza Regione Toscana n° 48 del 03/05/2020;
- D. Lgs. 16/5/2020 n.33;
- Ordinanza regione Toscana n. 62 del 8 giugno 2020 che revoca l'ordinanza 48/2020;
- Delibera del Consiglio dei Ministri del 29/07/2020 che proroga lo stato di emergenza;
- DPCM 7 agosto 2020;
- DPCM 7 settembre 2020;
- D. Lgs. 7 ottobre 2020;
- DPCM 24 ottobre 2020;
- DPCM 3 novembre 2020;
- Regolamento UE n. 2158/2017 della Commissione del 20 novembre 2017 che istituisce misure di attenuazione e livelli di riferimento per la riduzione della presenza di acrilammide negli alimenti;
- D. Lgs. 10 febbraio 2017 n. 29 Regime sanzionatorio MOCA e GMP;
- Regolamento UE n. 1169/2011 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 25 ottobre 2011 relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori, che modifica i regolamenti CE n. 1924/2006 e CE n. 1925/2006 del parlamento Europeo e del Consiglio e abroga la direttiva 87/2050/CEE della Commissione, la direttiva 90/496/CEE DEL Consiglio, la direttiva 1999/10/CE della Commissione, la direttiva 2000/13/CE del Parlamento Europeo e del Consiglio, le direttive 2002/67/CE e 2008/5/ce della Commissione e il Regolamento CE n. 608/2004 della Commissione;
- Delibera della Regione Toscana n.559 del 21/07/08 revoca la DGR 1388/2004 "Indirizzi in materia di formazione degli alimentaristi";
- D. Lgs. 9 aprile 2008 n°81, Testo coordinato con il D. Lgs. 3 agosto 2009, n. 106, attuazione dell'articolo 1 della Legge 3 agosto 2007, n. 123 in materia di tutela della salute e sicurezza nei luoghi di lavoro D. Lgs 193/07 "Attuazione della direttiva 2004/41/CE relativa ai controlli in materia di sicurezza alimentare e applicazione dei regolamenti comunitari nel medesimo settore";
- Regolamento CE della Commissione n. 1441 del 05/12/07 che modifica il regolamento CE n. 2073/2005 sui criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari;
- Decreto del Presidente della Giunta Regionale n. 40/R del 01/08/2006 "Regolamento di attuazione del Regolamento CE n. 852/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 sull'igiene dei prodotti alimentari e del Regolamento CE n. 853/2004 del



AREA RISTORAZIONE

ALLEGATO A: PARTE GENERALE AUTOCONTROLLO

Revisione 00.00
Del GG/MM/AAAA

Parlamento Europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 che stabilisce norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale”;

- D. Lgs. 114/06 “Attuazione delle direttive 2003/89/CE, 2004/77/CE e 2005/63/CE in materia di indicazioni degli ingredienti contenuti nei prodotti alimentari;
- Legge 123/05 “norme per la protezione dei soggetti malati di celiachia”;
- Delibera Giunta Regionale Toscana n. 1036/05;
- Regolamento (CE) n. 2076/2005 che fissa disposizioni transitorie per l’attuazione dei Regolamenti del Parlamento Europeo e del Consiglio (CE) n. 853/2004, (CE) n. 854/2004 e (CE) n. 882/2004 e che modifica i regolamenti (CE) n. 853/2004;
- Regolamento (CE) della Commissione n. 2074 del 05/12/2005 recante modalità di attuazione relative a taluni prodotti di cui al reg. (CE) n. 853/2004 e all'organizzazione di controlli ufficiali a norma dei reg.(CE) n. 854/2004 e (CE) n. 882/2004, deroga al reg. (CE) n. 852/2004 e modifica dei reg.(CE) n. 853/2004 e (CE) n. 854/2004;
- Regolamento (CE) della Commissione n. 2073 dell’11/05/2005 sui criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari;
- Regolamento (CE) n. 1935/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 27 ottobre 2004 riguardante i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari e che abroga le direttive 80/590/CEE e 89/109/CEE;
- Regolamento (CE) 853 del 19/04/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio in materia di igiene per gli alimenti di origine animale;
- Regolamento (CE) del Parlamento Europeo e del Consiglio n. 852 del 29.04.2004 sull’igiene dei prodotti alimentari;
- Codex Alimentarius, rev.4 del 2003;
- Regolamento (CE) del parlamento Europeo e del Consiglio n. 178 del 28/01/2002 “Principi e requisiti generali della legislazione alimentare”;
- D. Lgs. 31/01 “Attuazione della direttiva 98/83/CE relativa alla qualità delle acque destinate al consumo umano”;
- Deliberazione del Consiglio Regionale del 17 marzo 1998, n.55 della Regione Toscana, Approvazione del Piano Regionale di “Programmazione e coordinamento degli interventi in materia di vigilanza degli alimenti e delle bevande”;
- Delibera Giunta Regione Toscana 528/98;
- D. Lgs. 110/92 “Attuazione della direttiva 89/108/CE in materia di alimenti surgelati destinati all’alimentazione umana”;



AREA RISTORAZIONE

**ALLEGATO A:
PARTE GENERALE
AUTOCONTROLLO**

Revisione 00.00
Del GG/MM/AAAA

- D. Lgs. 109/92 "Attuazione delle direttive 89/395/CE in materia di alimenti surgelati destinati all'alimentazione umana";
- D.P.R. 26 marzo 1980, n.327, "Regolamento di esecuzione della legge 30 aprile 1962, n.283, e successive modificazioni, in materia di disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari e delle bevande";
- Legge 30 aprile 1962, n.283, "Disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari e delle bevande".



AREA RISTORAZIONE

ALLEGATO A: PARTE GENERALE AUTOCONTROLLO

Revisione 00.00
Del GG/MM/AAAA

1.2 TEAM DI AUTOCONTROLLO

E' prevista la costituzione di gruppi o team di autocontrollo sia trasversali di Area che verticali di sede, seguendo i principi di multidisciplinarietà relativi alla professionalità, esperienza specifica, conoscenza del ciclo produttivo e responsabilità all'interno dell'Azienda e del Servizio Ristorazione.

La costituzione del gruppo di autocontrollo trasversale di Area è la seguente:

OSA	Dott. Enrico Carpitelli
Responsabile Autocontrollo FI	Dott. Luigi Vella
Responsabile Autocontrollo PI	Dott.ssa Maria Letizia Toncelli
Responsabile Autocontrollo SI	Sig.ra Sara Alessi
Specialista in attività tecniche e di Qualità	Dott.ssa Elisa Salvadori
Istruttore di attività tecniche e di Qualità	Sig. Pietro Polato

Nei gruppi verticali di sede, che verranno illustrati nella sezione caratteristica per ogni sede e relativi stabilimenti sono presenti tutte le figure specialistiche e con funzioni decisionali/di coordinamento oltre ai capocuoco di area ed ai capocuoco di struttura.



AREA RISTORAZIONE

**ALLEGATO A:
PARTE GENERALE
AUTOCONTROLLO**

Revisione 00.00
Del GG/MM/AAAA

1.3 ANALISI DEI RISCHI SERVIZI RISTORAZIONE

1.3.1 GRIGLIE AUTOCONTROLLO

Sono di seguito riportati i *Diagrammi di Flusso* riguardanti i processi produttivi che avvengono all'interno delle strutture operative del DSU Toscana.

I principali processi produttivi individuati sono:

- *Produzione a legume caldo*
- *Produzione a legume refrigerato*
- *Produzione a legume freddo*
- *Erogazione pasti per celiaci pronti*

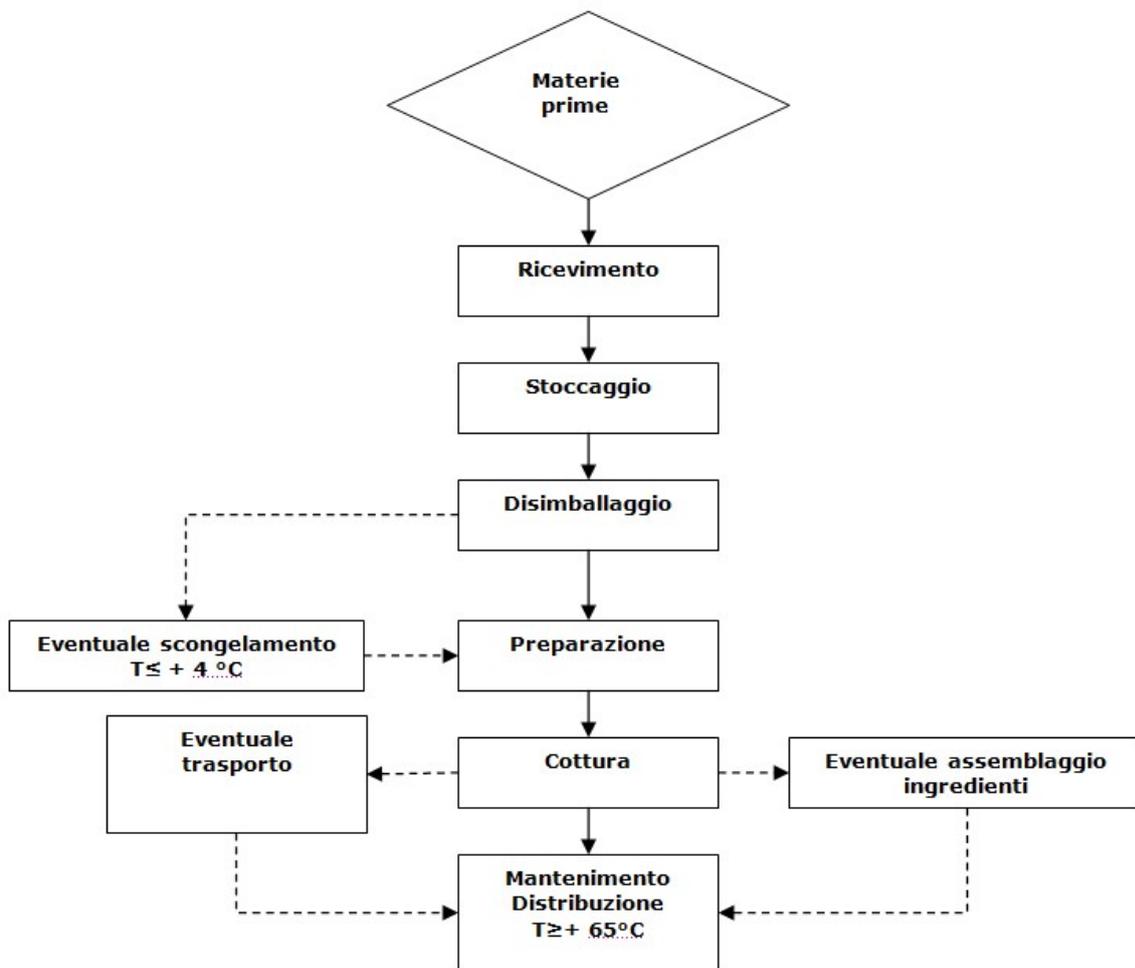


AREA RISTORAZIONE

**ALLEGATO A:
PARTE GENERALE
AUTOCONTROLLO**

Revisione 00.00
Del GG/MM/AAAA

DIAGRAMMA DI FLUSSO PRODUZIONE A LEGAME CALDO



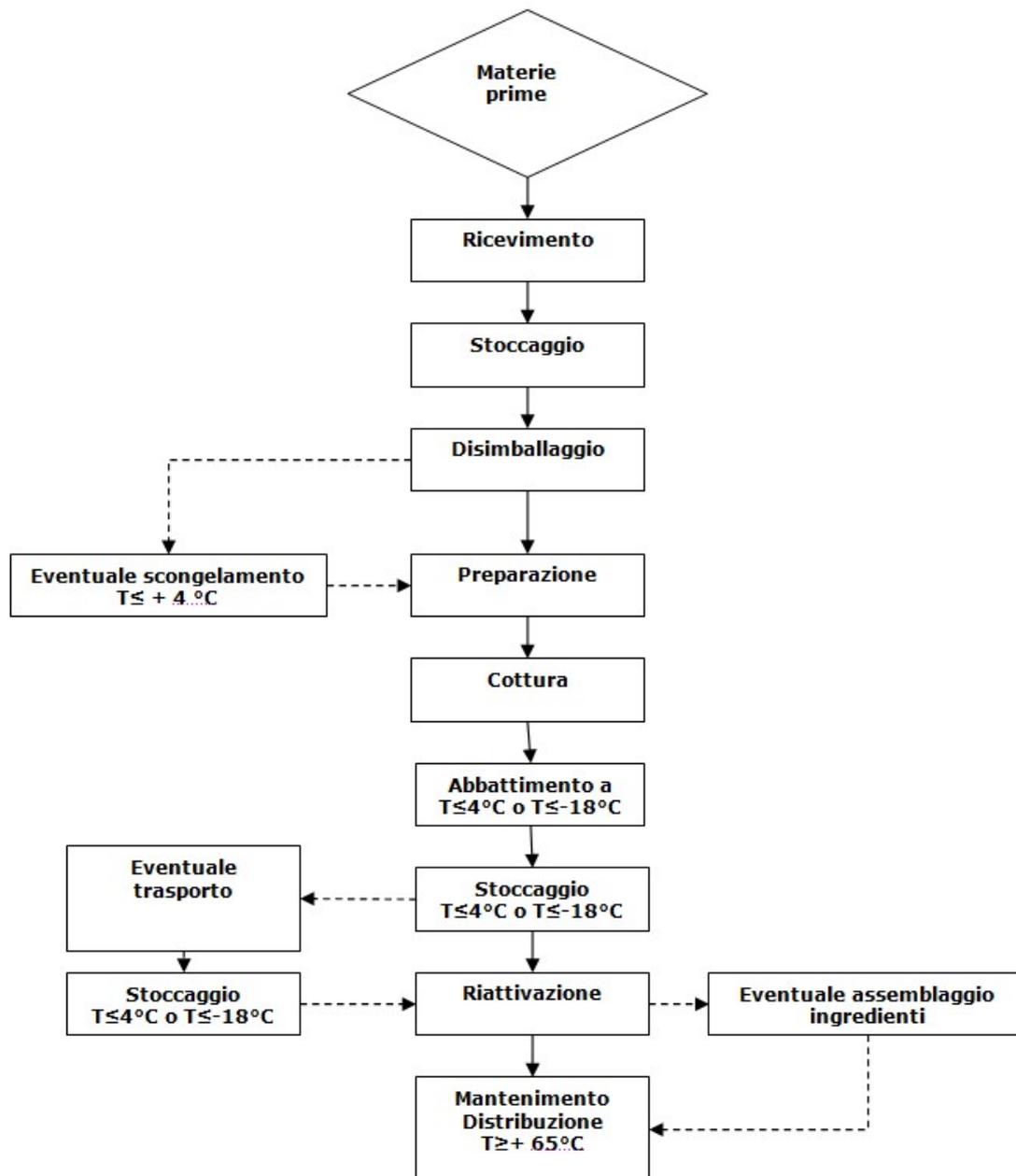


AREA RISTORAZIONE

**ALLEGATO A:
PARTE GENERALE
AUTOCONTROLLO**

Revisione 00.00
Del GG/MM/AAAA

DIAGRAMMA DI FLUSSO PRODUZIONE A LEGAME REFRIGERATO



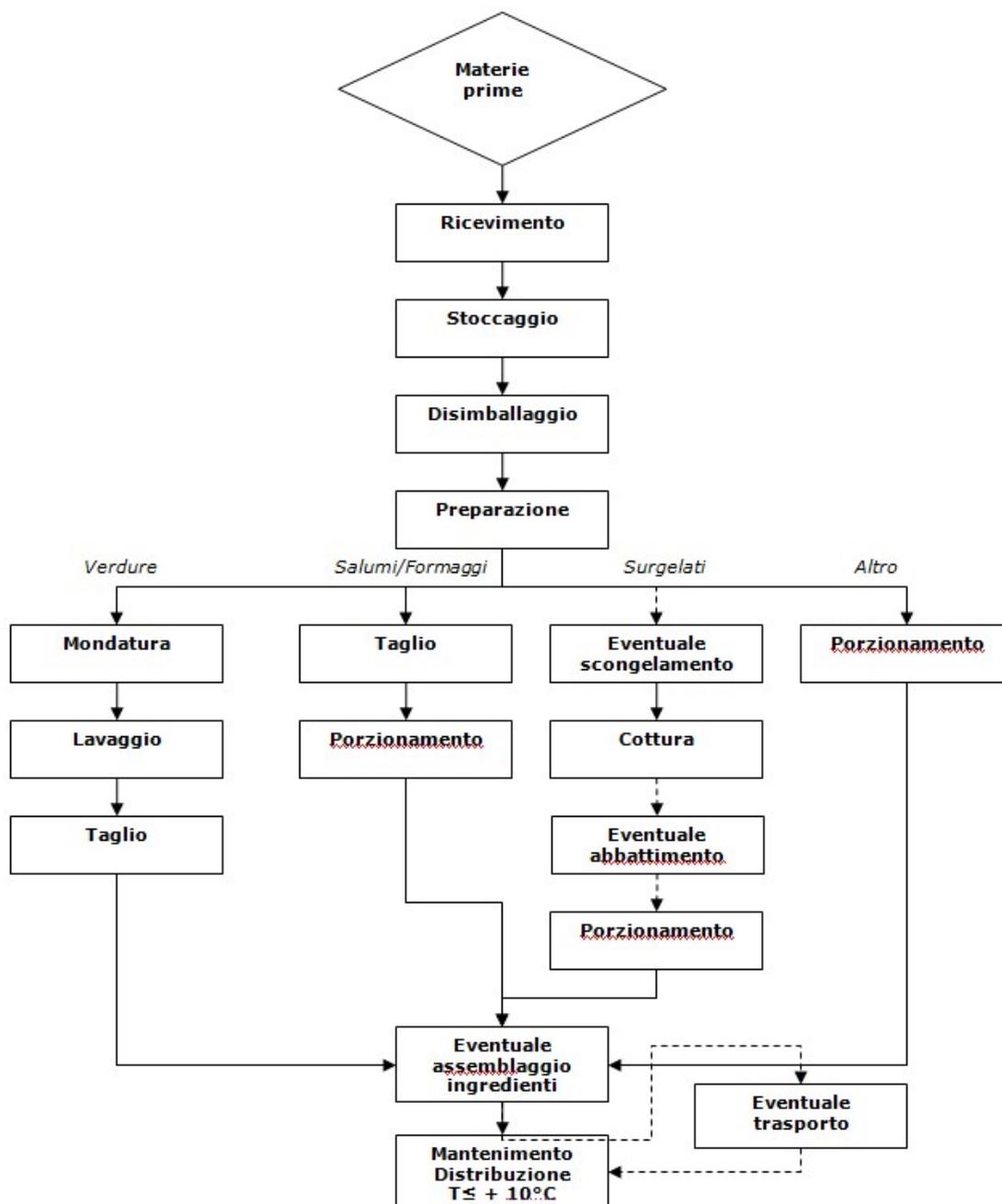


AREA RISTORAZIONE

ALLEGATO A:
PARTE GENERALE
AUTOCONTROLLO

Revisione 00.00
Del GG/MM/AAAA

DIAGRAMMA DI FLUSSO PRODUZIONE A LEGAME FREDDO



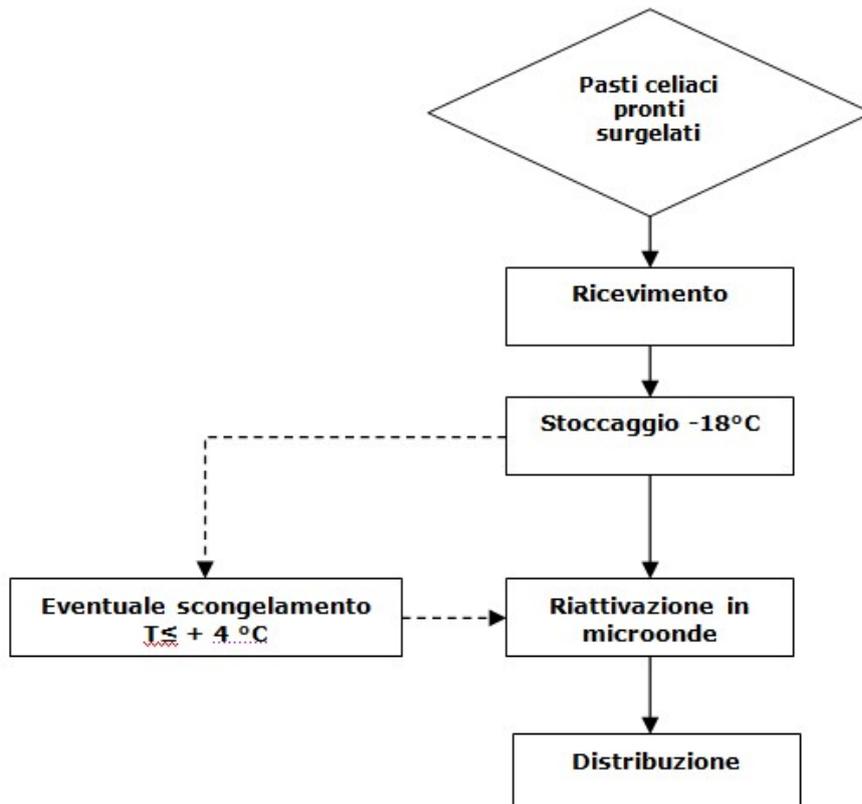


AREA RISTORAZIONE

**ALLEGATO A:
PARTE GENERALE
AUTOCONTROLLO**

Revisione 00.00
Del GG/MM/AAAA

DIAGRAMMA DI FLUSSO EROGAZIONE PASTI PER CELIACI





AREA RISTORAZIONE

**ALLEGATO A:
PARTE GENERALE
AUTOCONTROLLO**

Revisione 00.00
Del GG/MM/AAAA

1.3.2 ANALISI DEI RISCHI

Il sistema HACCP, previsto dalla normativa vigente in materia di sicurezza igienica dei prodotti alimentari, è un metodo di analisi che serve ad identificare i pericoli per la salute del consumatore e ad individuare le più opportune procedure di prevenzione. Considerata la tipologia di processo, nella ristorazione collettiva i fattori di pericolo da tenere sotto controllo sono soprattutto di natura biologica e microbiologica, chimica e fisica.

I pericoli di tipo fisico riguardano prevalentemente la presenza di corpi estranei nell'alimento (vetro, metallo, ossa, legno, materie plastiche). Sono valutati quando le particolarità del ciclo produttivo ne rendono probabile la comparsa (frammenti di vetro, metalli).

I pericoli di tipo chimico possono essere residui di sostanze farmacologicamente attive, sostanze ad azione anabolizzante e ormonale, contaminanti ambientali come metalli pesanti, antiparassitari, contaminanti di processo come disinfettanti, detergenti o additivi (sovradosaggi).

I pericoli biologici riguardano la presenza di insetti o muridi.

Tra i pericoli più importanti, i microrganismi patogeni (causa di tossinfezioni alimentari), che esercitano la loro azione sia direttamente che indirettamente attraverso i prodotti del loro metabolismo.

Il pericolo microbiologico è legato a un'inaccettabile contaminazione, crescita o sopravvivenza di microrganismi patogeni, o un'inaccettabile produzione o persistenza negli alimenti di tossine derivate dal metabolismo microbico (tossina botulinica, micotossine, enterotossine).

Nell'analisi dei rischi sono state prese in considerazione le misure preventive in grado di ridurre i pericoli, valutando nell'insieme la realtà della produzione e distribuzione del pasto, nonché i pericoli connessi alle preparazioni delle ricette giornaliere in base all'articolazione dei menu previsti.

I prodotti offerti possono essere classificati in:

- *Alimenti deperibili, i quali contengono i principi nutritivi necessari per la crescita microbica ed hanno elevato tenore di acqua libera (a_w) e $pH > 4,5$. Elementi di rischio igienico sono quindi la potenziale contaminazione e proliferazione microbica durante le*



AREA RISTORAZIONE

**ALLEGATO A:
PARTE GENERALE
AUTOCONTROLLO**

Revisione 00.00
Del GG/MM/AAAA

varie fasi di conservazione e di processo.

- *Alimenti non deperibili, per i quali vige il rispetto delle adeguate condizioni di stoccaggio e del controllo dell'integrità fisica delle confezioni.*

La tabella operativa e le temperature limite inserite nel piano "Parametri operativi di riferimento" sono predisposte per gli operatori di cucina, al fine di compiere le operazioni di preparazione, mantenimento e distribuzione all'interno dei parametri prefissati.

I pericoli individuati trovano riscontro nelle azioni correttive programmate e nel monitoraggio e verifica nell'ambito delle procedure HACCP stabilite. Misura preventiva fondamentale è la formazione del personale che è la chiave nel funzionamento del piano di autocontrollo e tutte le procedure ordinarie descritte e dettagliate al paragrafo 1.5.

Per analizzare compiutamente i rischi connessi ad ogni fase dei processi produttivi ordinari, si procede ad individuare i pericoli e la probabilità che questi producano danni alla salute del consumatore graduando con 1,2,3 la probabilità che si riscontri il pericolo (dove si identifica con 1 una probabilità molto bassa, con 2 una probabilità media e con 3 una probabilità elevata) e con la stessa scala la gravità dei danni possibili (con 1 una bassa gravità, 2 una gravità media e 3 gravità elevata). Per l'attribuzione del grado di probabilità si è tenuto conto dei dati storici del servizio, competenze specifiche interne, studi e letteratura. Il prodotto della valutazione di cui sopra sarà considerato come segue:

ANALISI DEI RISCHI				
		GRAVITA'		
		1	2	3
PROBABILITA'	Pericolo\ gravità			
	1	1	2	3
	2	2	4	6
	3	3	6	9

Per valutazioni del rischio ≥ 3 si procede con la valutazione della fase in funzione del grado di gestione del processo e della possibile identificazione come punto critico di controllo.



AREA RISTORAZIONE

**ALLEGATO A:
PARTE GENERALE
AUTOCONTROLLO**

Revisione 00.00
Del GG/MM/AAAA

TABELLE ANALISI DEL RISCHIO

LEGAME CALDO

FASE	PERICOLI	Probabilità	Gravità	Rischio
RICEVIMENTO M.P.	Presenza patogeni			
	Contaminazione microbiologica			
	Contaminazione di agenti fisici, biologici	1	3	3
	Presenza corpi estranei.			
	Danni meccanici			
STOCCAGGIO	STOCCAGGIO DERRATE NON DEPERIBILI			
	Contaminazione e infestazione, perdita delle caratteristiche specifiche del prodotto	1	2	2
	Moltiplicazione microbica			
STOCCAGGIO	STOCCAGGIO DERRATE DEPERIBILI			
	Moltiplicazione microbica (batteri psicofili, muffe e tra i patogeni <i>Listeria monocytogenes</i>)	2	3	6
DISIMBALLAGGIO	Contaminazione microbica crociata ambientale e da manipolazione			
	Moltiplicazione microbica	1	1	1
	Contaminazione da corpi estranei			
Ev. SCONGELAMENTO	Contaminazione microbica crociata ambientale e da manipolazione			
	Moltiplicazione microbica	1	3	3
	Contaminazione da corpi estranei			
PREPARAZIONE	Contaminazione microbica crociata ambientale e da manipolazione			
	Moltiplicazione microbica	1	3	3
	Contaminazione da corpi estranei			
COTTURA	Permanenza agenti microbici	1	3	3



AREA RISTORAZIONE

**ALLEGATO A:
PARTE GENERALE
AUTOCONTROLLO**

Revisione 00.00
Del GG/MM/AAAA

EVENTUALE TRASPORTO	Contaminazione microbica crociata ambientale e da manipolazione	1	3	3
	Moltiplicazione microbica			
MANTENIMENTO DISTRIBUZIONE	Contaminazione microbica crociata ambientale e da manipolazione	1	3	3
	Moltiplicazione microbica			

LEGAME REFRIGERATO

FASE	PERICOLI	Probabilità	Gravità	Rischio
RICEVIMENTO M.P.	Moltiplicazione microbica	1	3	3
	Contaminazione microbiologica			
	Contaminazione di agenti fisici, biologici			
	Presenza corpi estranei.			
	Danni meccanici			
STOCCAGGIO	STOCCAGGIO DERRATE NON DEPERIBILI	1	2	2
	Contaminazione e infestazione, perdita delle caratteristiche specifiche del prodotto			
	Moltiplicazione microbica	2	3	6
DISIMBALLAGGIO SCONGELAMENTO ASSEMBL.INGRED. PREPARAZIONE	Contaminazione microbica crociata ambientale e da manipolazione	1	3	3
	Moltiplicazione microbica			
COTTURA	Permanenza agenti microbici	1	3	3



AREA RISTORAZIONE

**ALLEGATO A:
PARTE GENERALE
AUTOCONTROLLO**

Revisione 00.00
Del GG/MM/AAAA

ABBATTIMENTO	Contaminazione microbica crociata ambientale e da manipolazione			
	Moltiplicazione microbica	1	3	3
	Moltiplicazione delle forme vegetative e germinazione germi sporigeni			
STOCCAGGIO IN CELLA MANTENIMENTO	Contaminazione microbiologica perdita delle caratteristiche specifiche del prodotto	2	3	6
	Moltiplicazione microbica			
EVENTUALE TRASPORTO	Contaminazione fisica proveniente dagli operatori e dalle attrezzature	1	3	3
	Moltiplicazione microbica			
RIATTIVAZIONE	Contaminazione microbiologica perdita delle caratteristiche specifiche del prodotto	1	3	3
Ev. ASSEMBLAGGIO DEGLI INGREDIENTI	Contaminazione microbica crociata ambientale e da manipolazione			
	Moltiplicazione microbica	1	3	3
	Contaminazione fisica proveniente dagli operatori e dalle attrezzature			
MANTENIMENTO DISTRIBUZIONE	Contaminazione microbica crociata ambientale e da manipolazione	1	3	3
	Moltiplicazione microbica			

LEGAME FREDDO

FASE	PERICOLI	Probabilità	Gravità	Rischio
RICEVIMENTO M.P.	Moltiplicazione microbica			
	Contaminazione microbiologica			
	Contaminazione di agenti fisici, biologici	1	3	3
	Presenza corpi estranei.			
	Danni meccanici			



AREA RISTORAZIONE

**ALLEGATO A:
PARTE GENERALE
AUTOCONTROLLO**

Revisione 00.00
Del GG/MM/AAAA

STOCCAGGIO	STOCCAGGIO DERRATE NON DEPERIBILI	1	2	2
	Contaminazione e infestazione, perdita delle caratteristiche specifiche del prodotto Moltiplicazione microbica			
	STOCCAGGIO DERRATE DEPERIBILI	2	3	6
	Moltiplicazione microbica (batteri psicrofili, muffe e tra i patogeni Listeria monocytogenes)			
<i>Linea verdure</i> MONDATURA LAVAGGIO TAGLIO	Contaminazione microbica crociata ambientale e da manipolazione Moltiplicazione microbica Contaminazione fisica	1	3	3
<i>Linea salumi/formaggi</i> TAGLIO PORZIONAMENTO	Contaminazione microbica crociata ambientale e da manipolazione Moltiplicazione microbica	1	3	3
<i>Linea surgelati</i> EV. SCONGELAM. COTTURA EV. ABBATTIMENTO PORZIONAMENTO	Contaminazione microbica crociata ambientale e da manipolazione Moltiplicazione microbica	1	3	3
EV. ASSEMBLAGGIO DEGLI INGREDIENTI	Contaminazione microbica crociata ambientale e da manipolazione Moltiplicazione microbica Contaminazione fisica proveniente dagli operatori e dalle attrezzature	1	3	3
MANTENIMENTO DISTRIBUZIONE	Contaminazione microbica crociata ambientale e da manipolazione Moltiplicazione microbica	1	3	3

EROGAZIONE PASTI PER CELIACI PRONTI SURGELATI

FASE	PERICOLI	Probabilità	Gravità	Rischio
RICEVIMENTO	Moltiplicazione microbica	1	3	3



AREA RISTORAZIONE

**ALLEGATO A:
PARTE GENERALE
AUTOCONTROLLO**

Revisione 00.00
Del GG/MM/AAAA

	Contaminazione microbiologica Contaminazione di agenti fisici, biologici Presenza corpi estranei. Danni meccanici			
STOCCAGGIO	STOCCAGGIO DERRATE DEPERIBILI Moltiplicazione microbica (batteri psicrofili, muffe e tra i patogeni Listeria monocytogenes)	1	2	2
Ev. SCONGELAMENTO	Contaminazione microbica crociata ambientale e da manipolazione Moltiplicazione microbica Contaminazione da corpi estranei	1	3	3
RIATTIVAZIONE CON MICROONDE	Permanenza agenti microbici	1	3	3
DISTRIBUZIONE	Contaminazione microbica crociata ambientale e da manipolazione Moltiplicazione microbica	1	3	3



AREA RISTORAZIONE

**ALLEGATO A:
PARTE GENERALE
AUTOCONTROLLO**

Revisione 00.00
Del GG/MM/AAAA

1.3.3 PERICOLI DI SICUREZZA IGIENICA – DETERMINAZIONE DEI PUNTI CRITICI DI CONTROLLO

Per punto critico di controllo (CCP) si intende un qualsiasi punto, passo, modalità operativa a livello del quale è possibile prevenire, eliminare o ridurre a livelli accettabili in modo determinante un pericolo relativo alla sicurezza igienica degli alimenti potenzialmente generabile in quella stessa fase o in quelle che l'hanno preceduta, a monte.

Per le fasi del ciclo produttivo non identificate come CCP, si fa ricorso al rispetto delle buone pratiche di produzione (GMP) definite come l'insieme delle attività preventive necessarie a produrre un alimento in condizioni igienicamente accettabili e codificate e descritte nei Programmi di Prerequisiti e Procedure di Prevenzione successivamente riportate al capitolo 1.4.

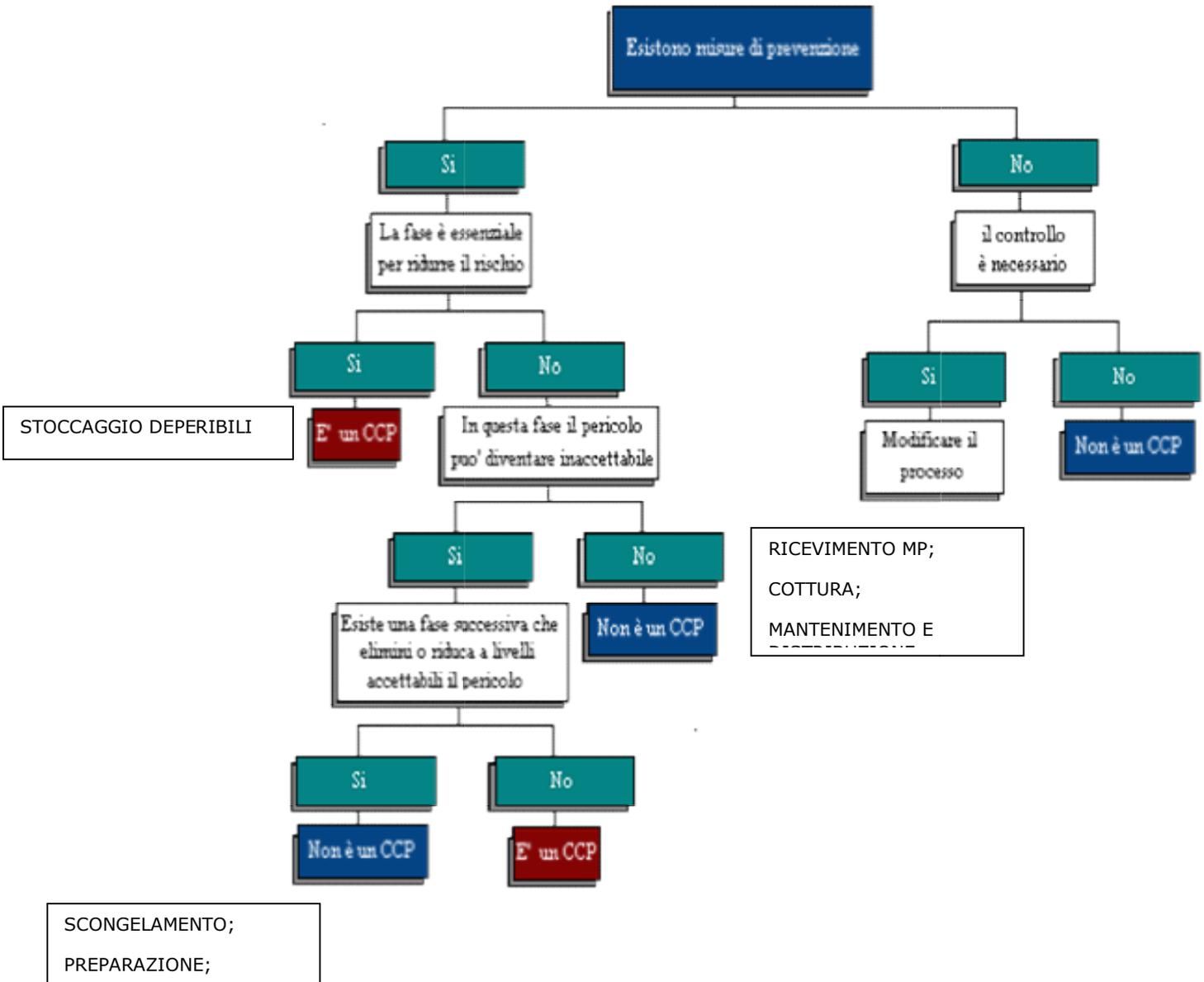
Si riporta di seguito lo schema decisionale che aiuta a determinare la sussistenza di un CCP: la scelta di procedere in un senso o nell'altro è dettata dal grado di definizione, standardizzazione e controllo della fare stessa, cioè tanto meno un processo è noto e gestito tanto più si procede per la via che porta ad individuare un punto critico. L'Azienda, nella sua pluriennale esperienza, ha normato e standardizzato tanti processi anche con l'aiuto di strumenti informatici, e negli anni ha validato gli stessi monitorando anche le non conformità e quindi le fasi a cui queste sono connesse.



AREA RISTORAZIONE

**ALLEGATO A:
PARTE GENERALE
AUTOCONTROLLO**

Revisione 00.00
Del GG/MM/AAAA





AREA RISTORAZIONE

**ALLEGATO A:
PARTE GENERALE
AUTOCONTROLLO**

Revisione 00.00
Del GG/MM/AAAA

PRODUZIONE A LEGAME CALDO

FASE	ELEMENTO DI RISCHIO	AZIONE PREVENTIVA	CCP,CP PRP	MONITORAGGIO	FREQUENZA	LIMITE CRITICO	AZIONE CORRETTIVA
RICEVIMENTO M.P.	<p>Moltiplicazione microbica</p> <p>Contaminazione microbiologica</p> <p>Contaminazione di agenti fisici, biologici</p> <p>Presenza corpi estranei.</p> <p>Danni meccanici</p>	<p>Individuazione fornitori (IO7 P03 Manuale Qualità)</p> <p>Eseguire i controlli in accettazione (IO 10 P03 Manuale Qualità)</p>	<p>PRP</p>	<p>Verifica delle condizioni di trasporto: idoneo stato igienico del mezzo, mantenimento della catena del freddo (rilievo di temperature di trasporto e consegna), assenza di promiscuità tra alimenti.</p> <p>Verifica della rispondenza delle derrate consegnate alla bolla di accompagnamento (peso e caratteristiche merceologiche).</p> <p>Verifica della corrispondenza all'ordine (peso e caratteristiche merceologiche).</p> <p>Verifica dell'integrità delle confezioni e degli imballi, presenza dell'etichettatura</p> <p>Verifica della scadenza (o termine minimo di conservazione) dei prodotti.</p> <p>Verifica dello stato generale del prodotto (odore, colore, consistenza, eventuali rigonfiamenti, corpi estranei, insetti)</p>	Ad ogni consegna	<p>Condizioni igieniche scadenti del mezzo di trasporto</p> <p>Temperature di trasporto e consegna (DPR 327/80 e successive modificazioni, Reg 853/2004)</p> <p>Assenza di danneggiamenti sulle confezioni e assenza etichettatura.</p> <p>Assenza prodotti scaduti.</p> <p>Assenza prodotti con odori o colori anomali, eventuali rigonfiamenti, corpi estranei, insetti.</p>	<p>Rifiuto dei prodotti non conformi</p> <p>Qualora i prodotti NC siano stati accettati con riserva di controllo devono essere identificati con un cartello "Merce da rendere al fornitore"</p>



AREA RISTORAZIONE

**ALLEGATO A:
PARTE GENERALE
AUTOCONTROLLO**

Revisione 00.00
Del GG/MM/AAAA

STOCCAGGIO	<p>STOCCAGGIO DERRATE NON DEPERIBILI</p> <p>Contaminazione e infestazione, perdita delle caratteristiche specifiche del prodotto</p> <p>Moltiplicazione microbica</p>	<p>Controllo visivo sulle condizioni igieniche del prodotto o della confezione</p> <p>Collocazione delle derrate sollevate dal pavimento e idonea separazione</p> <p>Controllo delle date di scadenza</p> <p>Rotazione derrate secondo FIFO</p> <p>Rispetto procedure di sanificazione delle attrezzature conservazione</p> <p>Rispetto dell'igiene del personale e utilizzo dei mezzi di protezione</p>	PRP	Verifica visiva delle condizioni igieniche	Ad ogni stoccaggio	<p>Rispetto TMC e date di scadenza</p> <p>Corretta esecuzione piano di sanificazione</p> <p>Idonei parametri temperatura 15/20°C</p>	Eliminazione prodotti non conformi
------------	---	--	------------	--	--------------------	--	------------------------------------



AREA RISTORAZIONE

**ALLEGATO A:
PARTE GENERALE
AUTOCONTROLLO**

Revisione 00.00
Del GG/MM/AAAA

		<p>Controllo visivo sulle condizioni igieniche del prodotto o della confezione</p> <p>Idonea separazione derrate</p> <p>Controllo delle date di scadenza</p> <p>Rotazione derrate secondo FIFO</p> <p>Rispetto procedure di sanificazione delle attrezzature conservazione</p> <p>Rispetto dell'igiene del personale e utilizzo dei mezzi di protezione</p> <p>Verifica efficienza del termometro della cella (Gestire gli strumenti di misura IO08 P03)</p>		<p>Controllo dell'efficienza dell'attrezzatura (rispetto delle idonee temperature di conservazione)</p>	<p>Bigiornaliera</p>	<p>Temperature di stoccaggio :</p> <p>Formaggi: $T \leq +4^{\circ}\text{C}$ (T critica: $+6^{\circ}\text{C}$)</p> <p>Salumi: $T \leq +4^{\circ}\text{C}$ (T critica: $+6^{\circ}\text{C}$)</p> <p>Carne rossa: $T \leq +2^{\circ}\text{C}$ (T critica: $+4^{\circ}\text{C}$)</p> <p>Carne bianca: $T \leq +1^{\circ}\text{C}$ (T critica: $+3^{\circ}\text{C}$)</p> <p>Ortofrutta: $T \leq +7^{\circ}\text{C}$ (T critica: $+10^{\circ}\text{C}$)</p> <p>Surgelati: $T \leq -18^{\circ}\text{C}$ (T critica: -15°C)</p> <p>Anticella: $T \leq +4^{\circ}\text{C}$ (T critica: $+6^{\circ}\text{C}$)</p>	<p>Eliminazione prodotti alterati</p> <p>Spostamento delle derrate in celle a temperature compatibili.</p> <p>Ripristino corrette condizioni operative</p> <p>attrezzatura</p>
DISIMBALLAGGIO	<p>Contaminazione microbica crociata ambientale e da manipolazione</p> <p>Moltiplicazione microbica</p> <p>Contaminazione da corpi estranei</p>	<p>Controllo sulla corretta igiene e comportamento degli operatori</p> <p>Controllo integrità delle confezioni e controllo delle date di scadenza</p>	PRP	<p>Verifica delle operazioni procedure di sanificazione</p> <p>Controllo visivo</p>	giornaliero	<p>Assenza di danneggiamenti sulle confezioni integre</p> <p>Confezioni scadute</p> <p>Assenza corpi estranei</p>	<p>Richiamo del personale, ripristino condizioni igieniche, eliminazione prodotti sospetti e/o contaminati</p> <p>Eliminazione prodotti scaduti.</p> <p>Eliminazione corpi estranei.</p>
Ev. SCONGELAMENTO	Contaminazione microbica crociata ambientale e da manipolazione	Controllo sulla corretta igiene e comportamento degli operatori	PRP	<p>Verifica delle operazioni svolte</p> <p>Verifica delle</p>	giornaliero	<p>Temperatura di scongelamento $\leq +4^{\circ}\text{C}$</p> <p>Assenza corpi</p>	Ripristino corrette condizioni operative attrezzatura .



AREA RISTORAZIONE

**ALLEGATO A:
PARTE GENERALE
AUTOCONTROLLO**

Revisione 00.00
Del GG/MM/AAAA

	Moltiplicazione microbica Contaminazione da corpi estranei	Rispetto procedure di sanificazione delle attrezzature conservazione Controllo sulla contaminazione crociata tra alimenti crudi e cotti		procedure di sanificazione. Controllo organolettico.		estranei	Richiamo del personale, ripristino condizioni igieniche, eliminazione prodotti sospetti e/o contaminati. Eliminazione corpi estranei, parti alterate.
PREPARAZIONE	Contaminazione microbica crociata ambientale e da manipolazione Moltiplicazione microbica Contaminazione da corpi estranei	Controllo sulla corretta igiene e comportamento degli operatori Rispetto procedure di sanificazione delle attrezzature e utensili	PRP	Verifica delle operazioni svolte Verifica delle procedure di sanificazione Controllo organolettico	giornaliero	Assenza corpi estranei	Richiamo del personale , ripristino condizioni igieniche, eliminazione prodotti sospetti e/o contaminati Eliminazione corpi estranei, parti alterate.
COTTURA	Permanenza agenti microbici	Controllo tempi/temperature di cottura previsti da schede tecniche.	PRP	Controllo temperature a cuore	Ad ogni cottura	Temperature schede tecniche	Prolungamento tempi di cottura fino ai parametri stabiliti
MANTENIMENTO DISTRIBUZIONE	Contaminazione microbica crociata ambientale e da manipolazione Moltiplicazione microbica	Controllo sulla corretta igiene e comportamento degli operatori Rispetto procedure di sanificazione delle attrezzature e utensili Verifica temperatura mantenimento attrezzatura	CP	Controllo visivo temperatura banchi mantenimento.	Ad ogni servizio	Temperatura banchi mantenimento prodotti deperibili cotti $\geq 65^{\circ}\text{C}$	Ripristino delle temperature idonee. Non utilizzazione del banco fino a intervento tecnico.



AREA RISTORAZIONE

**ALLEGATO A:
PARTE GENERALE
AUTOCONTROLLO**

Revisione 00.00
Del GG/MM/AAAA

PRODUZIONE A LEGAME REFRIGERATO

FASE	ELEMENTO DI RISCHIO	AZIONE PREVENTIVA	CCP, CP PRP	MONITORAGGIO	FREQUENZA	LIMITE CRITICO	AZIONE CORRETTIVA
RICEVIMENTO M.P.	Moltiplicazione microbica	Individuazione fornitori (IO7 P03 Manuale Qualità) Eeguire i controlli in accettazione (IO 10 P03 Manuale Qualità)	PRP	Verifica delle condizioni di trasporto: idoneo stato igienico del mezzo, mantenimento della catena del freddo (rilievo di temperature di trasporto e consegna), assenza di promiscuità tra alimenti.	Ad ogni consegna	Condizioni igieniche scadenti del mezzo di trasporto	Rifiuto dei prodotti non conformi Qualora i prodotti NC siano stati accettati con riserva di controllo devono essere identificati con un cartello "Merce da rendere al fornitore"
	Contaminazione microbiologica			Verifica della rispondenza delle derrate consegnate alla bolla di accompagnamento (peso e caratteristiche merceologiche).		Temperature di trasporto e consegna (DPR 327/80 e successive modificazioni, Reg 853/2004)	
	Contaminazione di agenti fisici, biologici			Verifica della corrispondenza all'ordine (peso e caratteristiche merceologiche).		Assenza di danneggiamenti sulle confezioni e assenza etichettatura.	
	Presenza corpi estranei.			Verifica dell'integrità delle confezioni e degli imballi, presenza dell'etichettatura		Assenza prodotti scaduti.	
	Danni meccanici			Verifica della scadenza (o termine minimo di conservazione) dei prodotti.		Assenza prodotti con odori o colori anomali, eventuali rigonfiamenti, corpi estranei, insetti.	
				Verifica dello stato generale del prodotto (odore, colore, consistenza, eventuali rigonfiamenti, corpi estranei, insetti)			



AREA RISTORAZIONE

**ALLEGATO A:
PARTE GENERALE
AUTOCONTROLLO**

Revisione 00.00
Del GG/MM/AAAA

STOCCAGGIO	<p>STOCCAGGIO DERRATE NON DEPERIBILI</p> <p>Contaminazione e infestazione, perdita delle caratteristiche specifiche del prodotto</p> <p>Moltiplicazione microbica</p>	<p>Controllo visivo sulle condizioni igieniche del prodotto o della confezione</p> <p>Collocazione delle derrate sollevate dal pavimento e idonea separazione</p> <p>Controllo delle date di scadenza</p> <p>Rotazione derrate secondo FIFO</p> <p>Rispetto procedure di sanificazione delle attrezzature conservazione</p> <p>Rispetto dell'igiene del personale</p>	PRP	<p>Verifica visiva delle condizioni igieniche</p> <p>Verifica della temperatura</p>	Ad ogni stoccaggio	<p>Rispetto TMC e date di scadenza</p> <p>Corretta esecuzione piano di sanificazione</p> <p>Idonei parametri temperatura 15/20°C</p>	<p>Eliminazione prodotti non conformi</p> <p>Ripristino delle temperature idonee</p>
------------	---	---	------------	---	--------------------	--	--



AREA RISTORAZIONE

**ALLEGATO A:
PARTE GENERALE
AUTOCONTROLLO**

Revisione 00.00
Del GG/MM/AAAA

	STOCCAGGIO DERRATE DEPERIBILI Moltiplicazione microbica (batteri psicrofili, muffe e tra i patogeni Listeria monocytogenes)	Controllo visivo sulle condizioni igieniche del prodotto o della confezione Idonea separazione derrate Controllo delle date di scadenza Rotazione derrate secondo FIFO Rispetto procedure di sanificazione delle attrezzature conservazione Rispetto dell'igiene del personale e utilizzo dei mezzi di protezione Verifica efficienza del termometro della cella (Gestire gli strumenti di misura IO08 P03)	CCP	Controllo dell'efficienza dell'attrezzatura (rispetto delle idonee temperature di conservazione)	Bigiornaliera	Temperature di stoccaggio : Formaggi: T≤+4°C (T critica: +6°C) Salumi: T≤+4°C (T critica: +6°C) Carne rossa: T≤+2°C (T critica: +4°C) Carne bianca: T≤+1°C (T critica: +3°C) Ortofrutta: T≤+7°C (T critica: +10°C) Surgelati:T≤-18°C (T critica: -15°C) Anticella:T≤+4°C (T critica: +6°C)	Eliminazione prodotti alterati Spostamento delle derrate in celle a temperature compatibili. Ripristino corrette condizioni operative attrezzatura
DISIMBALLAGGIO SCONGELAMENTO ASSEMBL.INGRED. PREPARAZIONE	Contaminazione microbica crociata ambientale e da manipolazione Moltiplicazione microbica	Controllo sulla corretta igiene e comportamento degli operatori Rispetto procedure di sanificazione delle attrezzature Controllo sulla contaminazione crociata tra alimenti crudi e cotti	PRP	Verifica delle operazioni svolte Verifica delle operazioni procedure di sanificazione	giornaliero	Temperatura di scongelo≤+4°C Assenza corpi estranei	Richiamo del personale , ripristino condizioni igieniche, eliminazione prodotti sospetti e/o contaminati Eliminazione corpi estranei, parti alterate.
COTTURA	Permanenza agenti microbici	Controllo tempi/temperature di cottura previsti da schede tecniche.	PRP	Controllo temperature a cuore	Ad ogni cottura	Temperature schede tecniche	Prolungamento tempi di cottura fino ai parametri stabiliti



AREA RISTORAZIONE

**ALLEGATO A:
PARTE GENERALE
AUTOCONTROLLO**

Revisione 00.00
Del GG/MM/AAAA

ABBATTIMENTO	Contaminazione microbica crociata ambientale e da manipolazione Moltiplicazione microbica Moltiplicazione delle forme vegetative e germinazione germi sporigeni	Controllo procedure di sanificazione Controllo sulla contaminazione crociata tra alimenti crudi e cotti Verifica efficienza del termometro della cella mantenimento (Gestire gli strumenti di misura IO08 P03)	PRP	Controllo temperatura abbattimento	A ciascun abbattimento	Raggiungimento a cuore prodotto abbattuto T ≤+4°C in max 3h ulteriori 2H per il raggiungimento di -18°C	Eliminazione prodotti non conformi
STOCCAGGIO IN CELLA MANTENIMENTO	Contaminazione microbiologica perdita delle caratteristiche specifiche del prodotto Moltiplicazione microbica	Controllo visivo sulle condizioni igieniche del prodotto Rispetto procedure di sanificazione delle attrezzature conservazione Verifica efficienza del termometro della cella (Gestire gli strumenti di misura IO08 P03)	CCP	Controllo temperature della cella prodotto abbattuto Consumo entro 5 giorni dalla data di produzione.	Bigiornaliera	Mantenimento: T ≤+4°C (limite critico+6°C)	Eliminazione prodotti alterati Spostamento delle derrate in celle a temperature compatibili. Ripristino corrette condizioni operative attrezzatura
EV. TRASPORTO	Contaminazione fisica proveniente dagli operatori e dalle attrezzature Moltiplicazione microbica	Controllo sulla corretta igiene e comportamento degli operatori Ridotti tempi di carico del mezzo Verifica effettuazione operazioni sanificazione mezzo	PRP	Controllo temperature del mezzo prima di effettuare il trasporto	Ad ogni trasporto	T ≤+4°C (tolleranza +6°C) T ≤-18°C (tolleranza -15°C)	Ritardare la partenza fino a quando non è stata raggiunta la T ≤+4°C O -18°C Ripristino corrette condizioni operative del mezzo
2)RIATTIVAZIONE	Contaminazione microbiologica perdita delle caratteristiche specifiche del prodotto	Controllo sul corretto rispetto delle procedure di cottura e riattivazione T ≥ +75°C	PRP	Controllo visivo della temperatura di cottura	Ad ogni riattivazione		Prolungamento tempi e temperature di riattivazione.
Ev. ASSEMBLAGGIO DEGLI INGREDIENTI	Contaminazione microbica crociata ambientale e da manipolazione Moltiplicazione microbica Contaminazione fisica proveniente dagli operatori e dalle	Controllo sulla corretta igiene e comportamento degli operatori Rispetto procedure di sanificazione delle attrezzature di conservazione e utensili	PRP	Verifica delle operazioni svolte Verifica delle operazioni di sanificazione	giornaliero	Assenza corpi estranei Attrezzature sporche	Richiamo del personale , ripristino condizioni igieniche, eliminazione prodotti sospetti e/o contaminati Eliminazione corpi estranei, parti alterate. Ripristino delle condizioni igieniche
DSU Toscana Servizio Ristorazione						Pagina 39 di 87	



AREA RISTORAZIONE

**ALLEGATO A:
PARTE GENERALE
AUTOCONTROLLO**

Revisione 00.00
Del GG/MM/AAAA

	attrezzatura						idonee
MANTENIMENTO DISTRIBUZIONE	Contaminazione microbica crociata ambientale e da manipolazione Moltiplicazione microbica	Controllo sulla corretta igiene e comportamento degli operatori Rispetto procedure di sanificazione delle attrezzature e utensili Verifica temperatura mantenimento attrezzatura	CP	Controllo visivo temperatura banchi mantenimento.	Ad ogni servizio	Temperatura banchi mantenimento prodotti deperibili cotti ≥65°C	Ripristino delle temperature idonee

PRODUZIONE A LEGAME FREDDO

FASE	ELEMENTO DI RISCHIO	AZIONE PREVENTIVA	CCP, CP PRP	MONITORAGGIO	FREQUENZA	LIMITE CRITICO	AZIONE CORRETTIVA
RICEVIMENTO M.P.	Moltiplicazione microbica Contaminazione microbiologica Contaminazione di agenti fisici, biologici Presenza corpi estranei. Danni meccanici	Individuazione fornitori (IO7 P03 Manuale Qualità) Eseguire i controlli in accettazione (IO 10 P03 Manuale Qualità)	PRP	Verifica delle condizioni di trasporto: idoneo stato igienico del mezzo, mantenimento della catena del freddo (rilievo di temperature di trasporto e consegna), assenza di promiscuità tra alimenti. Verifica della rispondenza delle derrate consegnate alla bolla di accompagnamento (peso e caratteristiche merceologiche). Verifica della corrispondenza all'ordine (peso e caratteristiche merceologiche). Verifica dell'integrità delle confezioni e degli imballi, presenza dell'etichettatura Verifica della scadenza (o	Ad ogni consegna	Condizioni igieniche scadenti del mezzo di trasporto Temperature di trasporto e consegna (DPR 327/80 e successive modificazioni, Reg. 853/2004) Assenza di danneggiamenti sulle confezioni e assenza etichettatura. Assenza prodotti scaduti. Assenza prodotti con odori o colori anomali, eventuali rigonfiamenti, corpi estranei, insetti.	Rifiuto dei prodotti non conformi Qualora i prodotti NC siano stati accettati con riserva di controllo devono essere identificati con un cartello "Merce da rendere al fornitore"



AREA RISTORAZIONE

**ALLEGATO A:
PARTE GENERALE
AUTOCONTROLLO**

Revisione 00.00
Del GG/MM/AAAA

				termine minimo di conservazione) dei prodotti.			
				Verifica dello stato generale del prodotto (odore, colore, consistenza, eventuali rigonfiamenti, corpi estranei, insetti)			
STOCCAGGIO	<p>STOCCAGGIO DERRATE NON DEPERIBILI</p> <p>Contaminazione e infestazione, perdita delle caratteristiche specifiche del prodotto</p> <p>Moltiplicazione microbica</p>	<p>Controllo visivo sulle condizioni igieniche del prodotto o della confezione</p> <p>Collocazione delle derrate sollevate dal pavimento e idonea separazione</p> <p>Controllo delle date di scadenza</p> <p>Rotazione derrate secondo FIFO</p> <p>Rispetto procedure di sanificazione delle attrezzature conservazione</p> <p>Rispetto dell'igiene del personale e utilizzo dei mezzi di protezione</p>	PRP	<p>Verifica visiva delle condizioni igieniche</p> <p>Verifica della temperatura</p>	Ad ogni stoccaggio	<p>Rispetto TMC e date di scadenza</p> <p>Corretta esecuzione piano di sanificazione</p> <p>Idonei parametri temperatura 15/20°C</p>	<p>Eliminazione prodotti non conformi</p> <p>Ripristino delle temperature idonee</p>



AREA RISTORAZIONE

**ALLEGATO A:
PARTE GENERALE
AUTOCONTROLLO**

Revisione 00.00
Del GG/MM/AAAA

		<p>Controllo visivo sulle condizioni igieniche del prodotto o della confezione</p> <p>Idonea separazione derrate</p> <p>Controllo delle date di scadenza</p> <p>Rotazione derrate secondo FIFO</p> <p>Rispetto procedure di sanificazione delle attrezzature conservazione</p> <p>Rispetto dell'igiene del personale e utilizzo dei mezzi di protezione</p> <p>Verifica efficienza del termometro della cella (Gestire gli strumenti di misura IO08 P03)</p>	CCP	<p>Controllo dell'efficienza dell'attrezzatura (rispetto delle idonee temperature di conservazione)</p>	Bigiornaliera	<p>Temperature di stoccaggio :</p> <p>Formaggi: $T \leq +4^{\circ}\text{C}$ (T critica: $+6^{\circ}\text{C}$)</p> <p>Salumi: $T \leq +4^{\circ}\text{C}$ (T critica: $+6^{\circ}\text{C}$)</p> <p>Carne rossa: $T \leq +2^{\circ}\text{C}$ (T critica: $+4^{\circ}\text{C}$)</p> <p>Carne bianca: $T \leq +1^{\circ}\text{C}$ (T critica: $+3^{\circ}\text{C}$)</p> <p>Ortofrutta: $T \leq +7^{\circ}\text{C}$ (T critica: $+10^{\circ}\text{C}$)</p> <p>Surgelati: $T \leq -18^{\circ}\text{C}$ (T critica: -15°C)</p> <p>Anticella: $T \leq +4^{\circ}\text{C}$ (T critica: $+6^{\circ}\text{C}$)</p>	<p>Eliminazione prodotti alterati</p> <p>Spostamento delle derrate in celle a temperature compatibili.</p> <p>Ripristino corrette condizioni operative</p> <p>Attrezzatura</p>
<p><i>Linea verdure</i></p> <p>MONDATURA</p> <p>LAVAGGIO</p> <p>TAGLIO</p>	<p>Contaminazione microbica crociata ambientale e da manipolazione</p> <p>Moltiplicazione microbica</p> <p>Contaminazione fisica</p>	<p>Controllo sulla corretta igiene e comportamento degli operatori</p> <p>Rispetto procedure di sanificazione delle attrezzature</p> <p>Controllo sulla contaminazione crociata tra alimenti crudi e cotti</p>	PRP	<p>Verifica delle operazioni svolte</p> <p>Verifica delle operazioni di sanificazione</p>	Giornaliero	<p>Assenza corpi estranei</p> <p>Attrezzature sporche</p>	<p>Richiamo del personale , ripristino condizioni igieniche, eliminazione prodotti sospetti e/o contaminati</p> <p>Eliminazione corpi estranei, parti alterate.</p> <p>Ripristino delle condizioni igieniche idonee</p>
<p><i>Linea salumi/formaggi</i></p>	<p>Contaminazione microbica crociata</p>	<p>Controllo sulla corretta igiene e comportamento</p>	PRP	<p>Verifica delle operazioni svolte</p>	Giornaliera	<p>Assenza corpi</p>	<p>Richiamo del personale , ripristino condizioni</p>
DSU Toscana						Pagina 42 di 87	
Servizio Ristorazione							



AREA RISTORAZIONE

**ALLEGATO A:
PARTE GENERALE
AUTOCONTROLLO**

Revisione 00.00
Del GG/MM/AAAA

TAGLIO PORZIONAMENTO	ambientale e da manipolazione Moltiplicazione microbica	degli operatori Rispetto procedure di sanificazione delle attrezzature Controllo sulla contaminazione crociata tra alimenti crudi e cotti		Verifica delle operazioni di sanificazione		estranei Attrezzature sporche	igieniche, eliminazione prodotti sospetti e/o contaminati Eliminazione corpi estranei, parti alterate. Ripristino delle condizioni igieniche idonee
<i>Linea surgelati</i> EV. SCONGELAM. COTTURA EV. ABBATTIMENTO PORZIONAMENTO	Contaminazione microbica crociata ambientale e da manipolazione Moltiplicazione microbica	Controllo sulla corretta igiene e comportamento degli operatori Rispetto procedure di sanificazione delle attrezzature Controllo sulla contaminazione crociata tra alimenti crudi e cotti	PRP	Controllo temperatura abbattimento	A ciascun abbattimento	Raggiungimento a cuore prodotto abbattuto T < +4°C in max 3h Temperatura di scongelamento T ≤ 4°C	Richiamo del personale , ripristino condizioni igieniche, eliminazione prodotti sospetti e/o contaminati Eliminazione corpi estranei, parti alterate. Ripristino delle condizioni igieniche idonee Eliminazione prodotti non conformi
Ev. ASSEMBLAGGIO DEGLI INGREDIENTI	Contaminazione microbica crociata ambientale e da manipolazione Moltiplicazione microbica Contaminazione fisica proveniente dagli operatori e dalle attrezzature	Controllo sulla corretta igiene e comportamento degli operatori Rispetto procedure di sanificazione delle attrezzature conservazione e utensili	PRP	Verifica delle operazioni svolte Verifica delle operazioni di sanificazione	giornaliero	Assenza corpi estranei Attrezzature sporche	Richiamo del personale , ripristino condizioni igieniche, eliminazione prodotti sospetti e/o contaminati Eliminazione corpi estranei, parti alterate. Ripristino delle condizioni igieniche idonee
MANTENIMENTO DISTRIBUZIONE	Contaminazione microbica crociata ambientale e da manipolazione Moltiplicazione	Controllo sulla corretta igiene e comportamento degli operatori Rispetto procedure di sanificazione delle attrezzature e utensili	CP	Controllo visivo temperatura banchi mantenimento.	Ad ogni servizio	Temperatura banchi mantenimento prodotti deperibili T ≤ 10°C	Eliminazione prodotti non conformi Ripristino delle temperature idonee



AREA RISTORAZIONE

**ALLEGATO A:
PARTE GENERALE
AUTOCONTROLLO**

Revisione 00.00
Del GG/MM/AAAA

	microbica	Verifica temperatura mantenimento					
--	-----------	-----------------------------------	--	--	--	--	--

EROGAZIONE PASTI PER CELIACI PRONTI SURGELATI

FASE	ELEMENTO DI RISCHIO	AZIONE PREVENTIVA	CCP, CP PRP	MONITORAGGIO	FREQUENZA	LIMITE CRITICO	AZIONE CORRETTIVA
RICEVIMENTO	Contaminazione di glutine	Individuazione fornitori (IO7 P03 Manuale Qualità) Eeguire i controlli in accettazione (IO 10 P03 Manuale Qualità)	PRP	Verifica delle condizioni di trasporto: idoneo stato igienico del mezzo, mantenimento della catena del freddo (rilievo di temperature di trasporto e consegna), assenza di promiscuità tra alimenti.	Ad ogni consegna	Condizioni igieniche scadenti del mezzo di trasporto	Rifiuto dei prodotti non conformi Qualora i prodotti NC siano stati accettati con riserva di controllo devono essere identificati con un cartello "Merce da rendere al fornitore"
	Moltiplicazione microbica			Verifica della rispondenza delle derrate consegnate alla bolla di accompagnamento (peso e caratteristiche merceologiche).		Temperature di trasporto e consegna (DPR 327/80 e successive modificazioni, Reg 853/2004)	
	Contaminazione microbiologica			Verifica della corrispondenza all'ordine (peso e caratteristiche merceologiche compreso il simbolo spiga barrata).		Assenza di danneggiamenti sulle confezioni, assenza etichettatura, assenza simbolo spiga barrata.	
	Contaminazione di agenti fisici, biologici			Verifica dell'integrità delle confezioni e degli imballi, presenza dell'etichettatura e del simbolo spiga barrata.		Assenza prodotti scaduti.	
	Presenza corpi estranei.			Verifica della scadenza (o termine minimo di conservazione) dei prodotti.		Assenza prodotti con odori o colori anomali, eventuali rigonfiamenti, corpi estranei, insetti.	
	Danni meccanici			Verifica dello stato generale del prodotto (odore, colore, consistenza, eventuali			



AREA RISTORAZIONE

**ALLEGATO A:
PARTE GENERALE
AUTOCONTROLLO**

Revisione 00.00
Del GG/MM/AAAA

				rigonfiamenti, corpi estranei, insetti)			
STOCCAGGIO	<p>STOCCAGGIO DERRATE DEPERIBILI</p> <p>Moltiplicazione microbica (batteri psicrofili, muffe e tra i patogeni Listeria monocytogenes)</p>	<p>Controllo visivo sulle condizioni igieniche del prodotto o della confezione</p> <p>Idonea separazione derrate</p> <p>Controllo delle date di scadenza</p> <p>Rotazione derrate secondo FIFO</p> <p>Rispetto procedure di sanificazione delle attrezzature conservazione</p> <p>Rispetto dell'igiene del personale e utilizzo dei mezzi di protezione</p> <p>Verifica efficienza del termometro della cella (Gestire gli strumenti di misura IO08 P03)</p>	CCP	<p>Controllo dell'efficienza dell'attrezzatura (rispetto delle idonee temperature di conservazione)</p>	Bigiornaliera	<p>Temperature di stoccaggio :</p> <p>Surgelati: T ≤ -18°C</p> <p>(T critica: -15°C)</p>	<p>Eliminazione prodotti alterati</p> <p>Spostamento delle derrate in celle a temperature compatibili.</p> <p>Ripristino corrette condizioni operative</p> <p>Attrezzatura</p>
Ev. SCONGELAMENTO	<p>Contaminazione microbica crociata ambientale e da manipolazione</p> <p>Moltiplicazione microbica</p> <p>Contaminazione da corpi estranei</p>	<p>Controllo sulla corretta igiene e comportamento degli operatori</p> <p>Rispetto procedure di sanificazione delle attrezzature conservazione</p> <p>Verifica dell'integrità della confezione</p>	PRP	<p>Verifica delle operazioni svolte</p> <p>Verifica delle procedure di sanificazione.</p> <p>Controllo organolettico.</p>	giornaliero	<p>Temperatura di scongelamento ≤ +4°C</p> <p>Assenza corpi estranei</p>	<p>Ripristino corrette condizioni operative attrezzatura .</p> <p>Richiamo del personale, ripristino condizioni igieniche, eliminazione prodotti sospetti e/o contaminati.</p> <p>Eliminazione corpi estranei, parti alterate.</p>



AREA RISTORAZIONE

**ALLEGATO A:
PARTE GENERALE
AUTOCONTROLLO**

Revisione 00.00
Del GG/MM/AAAA

RIATTIVAZIONE CON MICROONDE	Permanenza agenti microbici	Controllo tempi/temperature di riattivazione del microonde previsti da schede tecniche.	PRP	Controllo tempi/ temperature	Ad ogni cottura	Temperature schede tecniche: - da congelato 300secondi (microonde – modalità HIGH) - da scongelato 180secondi (microonde modalità HIGH)	Prolungamento tempi di cottura fino ai parametri stabiliti
DISTRIBUZIONE	Contaminazione microbica crociata ambientale e da manipolazione Moltiplicazione microbica	Controllo sulla corretta igiene e comportamento degli operatori Rispetto procedure di sanificazione delle attrezzature e utensili	PRP	Controllo visivo del prodotto	Ad ogni richiesta		

1.3.4 PERICOLI DI CONTAMINAZIONE DA GLUTINE – DETERMINAZIONE DEI PUNTI CRITICI DI CONTROLLO

Si analizza di seguito il rischio di contaminazione da glutine per il relativo processo di produzione e somministrazione. La determinazione dei punti critici di controllo è fortemente influenzata dagli strumenti di rilevazione del glutine che, allo stato attuale sono esclusivamente analitici: diventano quindi essenziali la buona programmazione dei processi e le corrette modalità operative.

Fase	Pericoli	Misure Preventive	CCP,CP O PRP	Sorveglianza e monitoraggio	Azioni correttive	Registrazioni
Ricevimento merce	Presenza di glutine	Fornitori qualificati Materie prime presenti nel prontuario	PRP	Controllo visivo della qualità della fornitura: aspetto, integrità confezioni Verifica conformità merce e della etichetta	Respingere o accantonare e le consegne difettose/ non conformi	Scheda ricevimento materie prime Certificati di analisi



AREA RISTORAZIONE

**ALLEGATO A:
PARTE GENERALE
AUTOCONTROLLO**

Revisione 00.00
Del GG/MM/AAAA

Stoccaggio	Contaminazione da ambiente Contaminazione crociata di glutine da altri alimenti	Igiene celle frigorifere Separazione degli alimenti nelle opportune celle frigorifere	PRP	Controllo visivo pulizia e ordine delle celle	Eliminazione e prodotti alterati Pulizia e ripristino separazione e degli alimenti	
Preparazione	Contaminazione da ambiente Contaminazione crociata di glutine da altri alimenti	Igiene dei locali, assenza di altre preparazioni convenzionali	PRP	Controllo visivo e verifica assenza di prodotti convenzionali	Allontanamento di eventuali prodotti convenzionali, eliminazione e di prodotti contaminati, ripristino corrette modalità operative	
Cottura	Contaminazione da ambiente Contaminazione crociata di glutine da altri alimenti	Igiene dei locali, assenza di altre preparazioni convenzionali	PRP	Controllo visivo e verifica assenza di prodotti convenzionali	Allontanamento di eventuali prodotti convenzionali, eliminazione e di prodotti contaminati, ripristino corrette modalità operative	
Abbattimento/ congelamento	Contaminazione crociata di glutine da altri alimenti e da operatori	Corretta sanificazione superfici e attrezzature Linee di lavorazione esclusive Procedure definite	PRP	Controllo visivo	Eliminazione e dei cibi contaminati	



AREA RISTORAZIONE

**ALLEGATO A:
PARTE GENERALE
AUTOCONTROLLO**

Revisione 00.00
Del GG/MM/AAAA

Scongelamento	Contaminazione crociata di glutine di altri alimenti	Corretta sanificazione superfici e attrezzature Linee di lavorazione esclusive Procedure definite	PRP	Controllo visivo	Eliminazione dei cibi contaminati	
Conservazione a freddo	Contaminazione crociata di glutine da altri alimenti Scambio prodotti	Igiene celle frigorifere Separazione degli alimenti nelle opportune celle frigorifere	PRP	Controllo visivo	Gettare se rilevato che il prodotto è contaminato/non identificabile	
Rinvenimento	Contaminazione crociata di glutine da altri alimenti Scambio prodotti	Linee di lavorazione esclusive Procedure definite	PRP	Controllo visivo	Gettare se rilevato che il prodotto è contaminato/non identificabile	
Somministrazioni	Contaminazione crociata di glutine da altri alimenti Scambio prodotti	Linee di lavorazione esclusive Procedure definite	PRP	Controllo visivo	Eliminazione dei cibi contaminati o non identificabili	

1.3.5 PERICOLI DI SICUREZZA DELLA QUALITA' NUTRIZIONALE – DETERMINAZIONE NACCP

Le misure di prevenzione del danno ai nutrienti coincidono con le indicazioni di sicurezza alimentare riportate nei Prerequisiti per la produzione degli alimenti nel "Manuale di corretta prassi operativa per la Ristorazione Collettiva" redatto da Angem e Legacoop e approvato dal Ministero della Salute.

L'accordo tra il Governo, le Regioni e le Province Autonome di Trento e Bolzano nel Documento "Valutazione delle Criticità nazionali in ambito nutrizionale e strategie di intervento 2016-2019"



AREA RISTORAZIONE

ALLEGATO A: PARTE GENERALE AUTOCONTROLLO

Revisione 00.00
Del GG/MM/AAAA

promuove l'adozione del processo NACCP nelle strutture di prevenzione territoriale della salute, tra cui le mense, per favorire il coordinamento di politiche di qualità in ambito alimentare e nutrizionale.

Il Servizio Ristorazione nell'analisi del rischio, su base volontaria e in via sperimentale, inizia ad adottare anche i principi del processo NACCP per provare a garantire il mantenimento del valore biologico dei nutrienti durante tutte le fasi di preparazione, in modo che il cibo che arriva al consumatore finale sia sicuro e fisiologicamente protettivo.

I NACCP sono GNP (*Good Nutritional Practice*) che garantiscono la qualità nutrizionale in ogni singola fase del processo di produzione in ambito ristorativo.

La corretta applicazione delle procedure di preparazione dei pasti in quest'ottica deve prevedere una specifica attenzione ai punti critici che possono determinare il rischio della perdita delle proprietà nutrizionali dell'alimento. Come previsto dal sistema di autocontrollo HACCP, devono essere stabiliti i punti critici su cui applicare le GNP, i limiti critici, il loro monitoraggio e le azioni correttive, al fine di ridurre il decadimento dei nutrienti e componenti salutistici nel prodotto finale. I limiti critici in ambito nutrizionale sono individuabili attraverso **biomarcatori nutrizionali** misurabili mediante campionamento ed analisi bromatologiche nelle preparazioni alimentari finite e sono rappresentati da parametri quali, ad es.: carboidrati, proteine, grassi, potere anti-radicalico totale, contenuto polifenolico, rapporto acidi grassi insaturi/acidi grassi insaturi ossidati.

Sulla base evince degli studi in materia nutrizionale, noti i processi produttivi operati in Azienda, si individuano i processi che maggiormente risentono del decadimento nutrizionale e questi sono lo **stoccaggio** delle materie prime, la **cottura** e **conservazione a caldo** degli alimenti finiti.

Il Servizio Ristorazione, al fine di preservare l'aspetto nutrizionale, attraverso opportuna organizzazione del processo, applica una serie di accorgimenti nelle varie fasi: per quanto riguarda lo **stoccaggio** effettua una rotazione delle materie prime applicando il sistema FIFO, attraverso il controllo costante delle scadenze dei prodotti deperibili ed il **rifornimento frequente**, ogni 1-2 giorni, dei prodotti freschi deperibili (carni, verdure e frutta freschi); tiene sotto controllo **i parametri tempo e temperatura delle successive due fasi**: in fase di **cottura** nelle distinte base di produzione consultabili dai cuochi sono riportate le temperatura ed i tempi di cottura da osservare, e riguardo alla **conservazione dei cibi in caldo** ($\geq 65^{\circ}\text{C}$), attraverso crono-programmazione delle fasi, è stabilito che tale fase **non si deve protrarre**



AREA RISTORAZIONE

**ALLEGATO A:
PARTE GENERALE
AUTOCONTROLLO**

Revisione 00.00
Del GG/MM/AAAA

per un tempo maggiore alle 2 ore. Il monitoraggio della qualità nutrizionale durante la produzione del piatto finito viene effettuata, data la correlazione tra questi aspetti, attraverso controlli di tipo organolettico, della consistenza e del colore (ad es. mantenimento del colore verde vivo nelle verdure) del piatto finito attraverso assaggi e controlli visivi.

Al fine di perseguire tali obiettivi sono previsti interventi per la qualificazione professionale degli addetti attraverso corsi di formazione nutrizionale e saranno studiate analisi a campione di biomarcatori sui pasti finiti per stabilire il profilo quali-quantitativo dei nutrienti.



AREA RISTORAZIONE

**ALLEGATO A:
PARTE GENERALE
AUTOCONTROLLO**

Revisione 00.00
Del GG/MM/AAAA

1.4 PROGRAMMI DI PREREQUISITI E PROCEDURE DI PREVENZIONE

Il team di lavoro HACCP definisce i Programmi di Prerequisiti (PRP), quali elementi fondamentali per l'applicazione del piano HACCP e sono una serie di azioni preventive a carattere trasversale, cioè indipendenti dal tipo di prodotto/fase di lavorazione, che riguardano tutte quelle condizioni ed attività di base della sicurezza alimentare, necessarie per mantenere un ambiente igienico lungo tutta la filiera alimentare idoneo alla produzione, gestione e fornitura di prodotti sicuri per il consumo umano. Si tratta di azioni che contribuiscono, singolarmente o in sincronia con altre, a ridurre la probabilità di manifestazione di un pericolo, ma che da sole non lo riducono ad un livello accettabile. Tali programmi non hanno bisogno di una validazione preliminare né di verifica di efficacia, ma devono essere applicati e monitorati, verificandone la corretta applicazione. Di seguito sono riportati i prerequisiti di sicurezza alimentare applicati, al minimo, da tutti gli stabilimenti a gestione diretta DSU. Tali PRP devono essere personalizzati per ogni stabilimento in base alla realtà operativa di ciascuna struttura ed eventualmente integrati in tutte le attività attuate presso ciascun stabilimento e rispondenti alla definizioni di PRP data nel presente piano di Autocontrollo.

1.4.1 MODALITA' DI APPROVVIGIONAMENTO DELLE MATERIE PRIME

QUALIFICA DEI FORNITORI

I fornitori delle derrate alimentari, incluse le bibite e la fornitura di prodotti monouso per il confezionamento delle pietanze, sono individuati sul mercato a seguito di gara d'appalto in cui sono individuate le caratteristiche specifiche delle forniture. I requisiti, le caratteristiche delle forniture e le modalità di esecuzione sono puntualmente dettagliate e descritte nei **capitolati speciali di appalto**. Per quanto riguarda la fornitura di derrate alimentari necessarie per la produzione dei pasti del Servizio di Ristorazione, l'Azienda provvede secondo le procedure stabilite come da **Procedura P07 "Acquire bene, servizi o lavori"**. Le caratteristiche merceologiche e igienico sanitarie sono stabilite dall'Azienda e sono descritte nel capitolato speciale di appalto, che diventa parte integrante del contratto con il fornitore, e che rappresenta la base per il controllo dell'idoneità di ogni singolo prodotto: la definizione delle caratteristiche di ogni singola derrata permette di definire tutti i processi di controllo e gestione della produzione ed erogazione del pasto.

Le Ditte Fornitrici sono responsabili dell'integrità ed idoneità igienico-merceologica delle derrate fino al momento della consegna e dispongono di idonee certificazioni di qualità o



AREA RISTORAZIONE

ALLEGATO A: PARTE GENERALE AUTOCONTROLLO

Revisione 00.00
Del GG/MM/AAAA

dichiarazioni di conformità delle derrate alimentari alle vigenti leggi in materia e alle specifiche merceologiche degli alimenti. Le materie prime impiegate per la produzione dei piatti secondo le ricette previste dai menù in vigore vengono recapitate in confezioni/imballaggi di diversa tipologia: scatole, bottiglie, cartoni, vaschette, sacchi, buste, confezioni sottovuoto, cassette, ecc. Periodicamente vengono effettuate analisi dei parametri merceologici, chimici e fisici delle derrate alimentari al fine di valutare l'idoneità e la congruità dei prodotti acquistati rispetto alle normative vigenti in materia.

La prima fase del ciclo produttivo consiste nel ricevimento e nello stoccaggio delle merci, di cui si occupa il personale di magazzino.

Al ricevimento delle derrate è effettuato il controllo delle materie prime secondo l'Istruzione **I10 P03 "Eseguire i controlli in accettazione"**.

Dal momento della presa in carico, il personale di magazzino diventa responsabile della conservazione e del trattamento delle derrate nelle adeguate condizioni.

RICEVIMENTO

I materiali in ingresso (derrate deperibili, non deperibili, materiali di confezionamento) sono ricevuti in un'area pavimentata, al riparo dagli agenti atmosferici, mantenuta pulita per prevenire possibili contaminazioni.

La zona di ricevimento delle materie prime è gestita in maniera tale da permettere alle derrate alimentari che vi transitano di essere mantenute alla temperatura richiesta (le operazioni di scarico merce e di immagazzinamento devono essere rapide).

Sono, inoltre, previsti orari prestabiliti di consegna che non intralcino con le lavorazioni affinché sia sempre possibile e agevole il controllo delle derrate.

Le modalità di esecuzione dei controlli in accettazione sono riportate nell'Istruzione **I10 P03 "Eseguire controlli in accettazione"**.

STOCCAGGIO E CONSERVAZIONE

La procedura per lo stoccaggio e la conservazione è indicata nell'Istruzione **I17 "Regole immagazzinamento e conservazione della merce"**.

1.4.2 MODALITA' DI APPROVVIGIONAMENTO IDRICO

DSU Toscana		Pagina 52 di 87
Servizio Ristorazione		



AREA RISTORAZIONE

ALLEGATO A: PARTE GENERALE AUTOCONTROLLO

Revisione 00.00
Del GG/MM/AAAA

Gli stabilimenti produttivi del DSU Toscana, dislocati sul territorio regionale si approvvigionano o direttamente dall'acquedotto comunale oppure, sempre dall'acquedotto ma con un sistema di stoccaggio tramite serbatoi prima di essere ridistribuita, mediante autoclave, a tutti i punti di consumo della mensa.

In quest'ultimo caso l'acqua viene clorata mediante un impianto automatico, collegato al funzionamento dell'autoclave, che eroga una soluzione di ipoclorito di sodio in quantità tale da mantenere la concentrazione residua del cloro a valori intorno ai 0,2 ppm, concentrazione prevista dalla normativa vigente. La manutenzione e la gestione degli impianti è operata secondo le modalità previste dal Servizio Tecnico e gestite dalla società appaltatrice del servizio manutentivo secondo quanto previsto dal Capitolato Speciale di Appalto e dalla procedura P09 – mantenere le infrastrutture e le attrezzature. L'erogazione delle bevande agli utenti avviene mediante distribuzione di acqua potabile microfiltrata e bevande sfuse self-service (cd. sistema *free-beverage*).

I distributori erogano sia acque microfiltrate, sia gassate che naturali, e diverse varietà di bevande post mix, ottenute mediante la miscelazione di concentrati e della medesima acqua trattata. Le caratteristiche e le specifiche tecniche delle apparecchiature sono definite nelle schede tecniche rese dalla ditta fornitrice.

1.4.3 FORMAZIONE DEL PERSONALE

Con la [delibera della Giunta Regionale n. 1388 del 27/12/2004](#) (pubblicata sul Bollettino Ufficiale della Regione Toscana n. 3 del 19/01/2005 ed esecutiva dal 19/01/2005), gli alimentaristi che lavorano in Toscana non sono più tenuti ad acquisire il libretto di idoneità sanitaria (LISA).

La Delibera della Regione Toscana n.559 del 21/07/08 (in attuazione della L.R. n. 24/2003, art.2 e dei Regolamenti (CE) n. 852/04 e 853/04) revoca la DGR 1388/2004 e fornisce i nuovi indirizzi in materia di formazione degli alimentaristi.

La Direzione dell'Area Ristorazione pianifica annualmente le esigenze formative rivolte a tutto il personale operativo. Come adempimento alla normativa nazionale e regionale sulla sicurezza alimentare, il personale riceve con cadenza quinquennale una formazione in tema di

- Igiene degli alimenti, della persona, degli ambienti e delle attrezzature, dei comportamenti personali e operativi



AREA RISTORAZIONE

ALLEGATO A: PARTE GENERALE AUTOCONTROLLO

Revisione 00.00
Del GG/MM/AAAA

- Applicazione del piano di autocontrollo
- Formazione per operatori addetti alla somministrazione di alimenti senza glutine

Tutti i corsi di formazione previsti annualmente sono specificati nel Piano della formazione aziendale.

I corsi frequentati e le qualificazioni conseguite da tutto il personale sono riepilogati su apposite schede. Le copie dei relativi attestati sono archiviati presso gli uffici aziendali

I corsi di formazione del personale hanno una fondamentale importanza nell'applicazione del piano di autocontrollo.

Questi sono intesi come principale azione preventiva applicabile in ogni fase del processo produttivo: il personale risulta infatti il primo attore del servizio di ristorazione e da esso dipende il raggiungimento degli standard qualitativi fissati se, beninteso, viene supportato da una struttura in grado di infondere elementi conoscitivi e razionalmente applicabili, in relazione agli obiettivi ed alla realtà in cui si opera.

Tali corsi di formazione per gli operatori del servizio ai vari livelli prendono in considerazione i diversi aspetti della produzione e le finalità generali dell'autocontrollo con particolare attenzione alle garanzie di sicurezza degli alimenti.

Vengono di seguito riportati i **contenuti generali dei corsi di formazione**.

I unità formativa: di base, comune a tutti:

- a) Rischi e pericoli alimentari: chimici, fisici, microbiologici e loro prevenzione;
- b) Metodi di autocontrollo e principi del sistema HACCP;
- c) Obblighi e responsabilità dell'industria alimentare.

II unità formativa: riservata ai titolari e ai responsabili dei piani di autocontrollo:

- a) Le principali parti costitutive di un piano di autocontrollo;
- b) Identificazione dei punti critici, loro monitoraggio e misure correttive;
- c) Le procedure di controllo delocalizzate e le GMP.

III unità formativa: di base, comune a tutti

- a) conservazione alimenti;
- b) approvvigionamento materie prime;
- c) pulizia e sanificazione dei locali e delle attrezzature;
- d) igiene personale.

 AREA RISTORAZIONE	ALLEGATO A: PARTE GENERALE AUTOCONTROLLO
	Revisione 00.00 Del GG/MM/AAAA

IV unità formativa: riservata ai titolari e ai responsabili dei piani di autocontrollo e agli addetti alla produzione e preparazione di alimenti

a) Individuazione e controllo dei rischi specifici nelle principali fasi del processo produttivo delle singole tipologie di attività.

La documentazione relativa all'attestazione dei corsi di formazione effettuati è registrata con apposita scheda.

1.4.4 MANUTENZIONE ORDINARIA DEGLI STRUMENTI DI MISURA

Tutte le apparecchiature di misura, controllo e collaudo sono sottoposte a taratura periodica attraverso l'utilizzo di pesi standard tarati e termometro tarato a cura della ditta appaltatrice del servizio manutentivo o tramite controlli interni.

Gli strumenti di misura e controllo utilizzati sono:

- bilance meccaniche e elettroniche per la pesatura del prodotto;
- termometri per misurare la temperatura del prodotto;

Tutti i dispositivi di misura, controllo e collaudo, come previsto dalla Istruzione **I08 P03 "Gestire gli strumenti di misure"**, sono identificati con un codice identificativo posto internamente così come riportato nell'apposito "Elenco strumenti di misura". Chiunque, durante l'utilizzo degli strumenti soggetti a taratura, ne sospetti la scarsa attendibilità a causa di possibili danneggiamenti o di un uso improprio, lo comunica al referente individuato per le tarature il quale (oltre a verificare che non vi siano in azienda altri prodotti controllati in precedenza con tali strumenti) provvede a far sottoporre lo strumento a taratura straordinaria, anch'essa registrata sull'apposita scheda.

1.4.5 MANUTENZIONE ORDINARIA DELLE ATTREZZATURE

Le attrezzature presenti sono quelle comunemente utilizzate nei servizi di ristorazione collettiva, sanificabili e atti a garantire la sicurezza degli operatori e degli alimenti.

Le attrezzature rientrano interamente nell'applicazione del piano di autocontrollo, pertanto sottoposte a sanificazione e manutenzione nonché alle elementari norme di igiene e sicurezza. La manutenzione delle attrezzature viene effettuata secondo quanto stabilito dalla Istruzione

DSU Toscana		Pagina 55 di 87
Servizio Ristorazione		



AREA RISTORAZIONE

**ALLEGATO A:
PARTE GENERALE
AUTOCONTROLLO**

Revisione 00.00
Del GG/MM/AAAA

I09 P03 “Gestire le richieste intervento”. Tale manutenzione è destinata a garantire l’efficienza dell’attrezzatura al fine di assicurare le corrette modalità di conservazione e gestione dei prodotti alimentari dettati dalla corretta prassi igienica.

L’elenco delle attrezzature, suddivise nelle rispettive zone di lavorazione, è presente nella parte specifica di struttura come allegato

La manutenzione della struttura degli impianti e delle attrezzature è gestita da un servizio esterno affidato alla società vincitrice di gara d’appalto, analogamente incaricata presso la altre mense della Toscana, e si realizza mediante interventi di manutenzione ordinaria programmata e mediante interventi di manutenzione ordinaria riparativa secondo quanto previsto dal contratto d’appalto stipulato con la ditta incaricata.

La pianificazione delle attività manutentive avviene mediante sistema informativo.

1.4.6 IGIENE DEL PERSONALE

Ogni persona che lavori in locali di produzione alimentare deve mantenere un elevato standard di pulizia ed indossare indumenti adeguati, puliti e, nel caso, protettivi (es. guanti). Una scarsa igiene personale può infatti comportare rischi di contaminazione dei cibi.

I batteri possono infatti trasferirsi dall’operatore al cibo durante la sua preparazione e divenire causa del manifestarsi di contaminazioni. Possono verificarsi inoltre forme di contaminazione crociata da cibi crudi a cibi cotti, e tra diversi operatori. Il controllo dei rischi è ottenuto seguendo le istruzioni di questa sezione in relazione all’igiene del personale ed alle modalità che si conducono durante la preparazione e il trattamento dei cibi.

Sono state pertanto predisposte prescrizioni igieniche per tutto il personale, ed è fatto obbligo al personale di attenersi a tali norme; a queste fa seguito il buon senso di ogni operatore che si trovi a contatto con sostanze alimentari. Come previsto da Istruzione **I19 P03 “Istruzione per l’igiene del personale”** tra tutto il personale sono state diffuse le prescrizioni sui comportamenti igienicamente corretti da tenere sul lavoro nel settore alimentare, comprendendo anche le disposizioni relative all’eventuale presenza di disturbi a rischio per le lavorazioni alimentari.

Tutto il personale viene sottoposto a sorveglianza sanitaria presso il Medico competente dell’Azienda, ai sensi del D.Lgs. 81/08.



AREA RISTORAZIONE

**ALLEGATO A:
PARTE GENERALE
AUTOCONTROLLO**

Revisione 00.00
Del GG/MM/AAAA

1.4.7 CONTROLLO IGIENICO DEI LOCALI E DELLE ATTREZZATURE

Le procedure di sanificazione di ambienti e attrezzature (pulizia e disinfezione) sono gestite dalla Ditta appaltatrice esterna del servizio di pulizia e lavaggio stoviglie. Le specifiche, la descrizione delle operazioni e le modalità di esecuzione sono definite nel Capitolato Speciale di Appalto e nell'offerta tecnica della ditta aggiudicataria. Il piano di sanificazione di ambienti e attrezzature, è parte integrante del contratto d'appalto; le procedure operative impiegate risultano integrate con le metodologie operative descritte nel presente piano e sono anch'esse incluse nel contratto d'appalto.

Le stoviglie di cucina e da tavola (piatti, bicchieri, posate) vengono quotidianamente lavate a macchina con procedure predefinite, alle seguenti temperature di esercizio:

Prelavaggio: 40°C

Lavaggio: 60-65°C

Risciacquo: 80-85°C

Le attrezzature di cucina sono pulite al termine di ogni preparazione per poterle riutilizzare per le preparazioni successive.

Quotidianamente vengono effettuati controlli a vista sul livello di pulizia di tutte le zone della mensa e i risultati di questi controlli vengono registrati

Questi vengono ulteriormente verificati mediante effettuazione periodica (ogni 30 gg circa) di analisi mediante tamponi ambientali effettuati da un laboratorio esterno convenzionato, iscritto nell'elenco regionale dei laboratori che effettuano analisi nell'ambito delle procedure di autocontrollo delle industrie alimentari, ai sensi del Decreto del Presidente della Giunta della Regione Toscana del 25 ottobre 2006, n. 49/R, e conforme alla norma UNI CEI EN ISO/IEC 17025 .

I risultati delle analisi sono registrati e conservati.

I risultati non conformi delle verifiche a risultato differito portano a:

- Approfondimenti sulle cause
- Contestazioni verbali e scritte alla Ditta appaltatrice del servizio di pulizia.



AREA RISTORAZIONE

**ALLEGATO A:
PARTE GENERALE
AUTOCONTROLLO**

Revisione 00.00
Del GG/MM/AAAA

FASI DELLA SANIFICAZIONE

Nell'ambito delle procedure di autocontrollo assume particolare importanza la pulizia e la sanificazione dei locali, delle attrezzature e delle superfici, in quanto da essa dipende l'igiene generale dell'ambiente di lavoro, in cui vengono applicate le misure atte a garantire la salubrità del prodotto.

Tali operazioni sono volte alla prevenzione e si integrano nella logica del sistema di autocontrollo.

E' prevista l'attuazione di un piano di sanificazione, inteso come l'insieme delle procedure atte a ridurre il numero di contaminanti al fine di operare a livelli di sicurezza necessari per mantenere l'igiene degli ambienti di lavorazione e garantire la sicurezza dei prodotti, da applicarsi su utensili, attrezzature, superfici e locali utilizzati per la preparazione degli alimenti.

La pulizia degli spazi esterni, dei locali e delle attrezzature adibiti al servizio di ristorazione è eseguita dal personale della ditta aggiudicataria dell'appalto per il servizio pulizia e servizi ausiliari, che deve utilizzare solo le attrezzature e le sostanze detergenti previste nelle schede tecniche, rispettando il piano di sanificazione, in cui sono riportate le operazioni da svolgere, i prodotti specifici per ogni superficie, la frequenza dell'operazione stessa e gli strumenti da impiegare, specifici e distinti per ogni tipologia di intervento.

La sanificazione è una procedura che si esegue al termine delle lavorazioni degli alimenti.

Gli strumenti/attrezzature impiegati (spazzole, scope, ecc.), al termine dell'utilizzo, sono accuratamente detersi, risciacquati e asciugati.

I prodotti usati per la detersione e la sanificazione sono conservati in un locale apposito adibito a tale scopo.

Ogni giorno il responsabile provvede a effettuare la **verifica delle operazioni di pulizia e sanificazione** registrando se le operazioni sono:

- conformi, ovvero effettuate correttamente
- non idonee, ovvero non effettuate tempestivamente o non effettuate correttamente. Per esse è sufficiente effettuarle o ripeterle correttamente perché non comportano gravi conseguenze sulla salute dei consumatori

 AREA RISTORAZIONE	ALLEGATO A: PARTE GENERALE AUTOCONTROLLO
	Revisione 00.00 Del GG/MM/AAAA

- non conformi, ovvero non effettuate o non effettuate correttamente. Tuttavia per esse è necessario intraprendere rimedi per la risoluzione della non conformità e valutare di effettuare una o più azioni correttive.

STOCCAGGIO DEI PRODOTTI SANIFICANTI

I prodotti usati per la sanificazione sono conservati in un ambiente separato dalla zona di produzione al fine di evitare il contatto accidentale con il prodotto. Lo stoccaggio dei prodotti avviene in uno spazio appositamente riservato a tale scopo. Le relative specifiche merceologiche dei prodotti utilizzati per la sanificazione sono presenti **in Allegato nn.**

1.4.8 PROTEZIONE DEGLI AMBIENTI E DEGLI ALIMENTI DA INFESTANTI

Gli animali indesiderati, in particolare roditori ed insetti, possono causare danni di vario genere ed entità e spesso fungono da portatori di microrganismi patogeni per l'uomo.

Specifiche misure di controllo, pertanto, sono messe in atto per tenere lontani tali animali dall'ambiente di lavorazione e distribuzione degli alimenti.

Il programma di disinfestazione e derattizzazione è affidato ad una Ditta appaltatrice esterna che effettua gli interventi di prevenzione e monitoraggio; è parte integrante del contratto d'appalto stipulato con tale ditta e le procedure operative impiegate risultano integrate con le metodologie operative descritte nel presente piano.

Vengono di seguito riportate le operazioni previste:

- Adeguato sopralluogo allo scopo di individuare i punti dove collocare le postazioni; ogni singolo punto esca è una "postazione", e viene quindi numerato progressivamente.
- Collocazione dei punti esca ai lati dell'ingresso principale; l'esca viene depositata all'interno di un dispenser che, oltre a contenerla, ha la funzione di proteggerla dal deterioramento ed evitare possibili dispersioni che potrebbero verificarsi durante le operazioni di lavaggio dei locali.
- Segnalazione sulla parete di ogni postazione con apposito "control point" numerato.
- Monitoraggio della infestazione: con cadenza periodica si controllano tutti i punti esca, riportando nelle schede l'eventuale consumo di prodotto.

DSU Toscana		Pagina 59 di 87
Servizio Ristorazione		



AREA RISTORAZIONE

ALLEGATO A: PARTE GENERALE AUTOCONTROLLO

Revisione 00.00
Del GG/MM/AAAA

- Controllo e segnalazione delle "carenze strutturali" che permettono l'ingresso e la sosta degli infestanti nelle strutture.
- Collocazione di postazioni con trappole a colla, attivate con sostanze aromatiche attrattive, collocate all'interno di speciali box che proteggono la tavoletta dalla polvere o corpi estranei.

Punti di intervento

Gli interventi si riferiscono alle seguenti aree:

- Monitoraggio roditori: locali della mensa locali esterni;
- Monitoraggio insetti (volanti e striscianti): cucina, locali lavaggio, locali consumazione, locali magazzino.

Una volta a settimana il personale dell'Azienda opera il controllo delle postazioni verificandone la presenza nella posizione segnalata, il funzionamento nel caso di dispositivi elettrici, e rileva l'eventuale presenza di infestanti; nel caso siano rilevati segni di infestazione l'Azienda segnala subito la rilevazione alla ditta per la gestione degli infestanti.

Il monitoraggio è effettuato dalla Ditta con cadenza mensile, sono controllati tutti i punti esca, se necessario sono effettuate segnalazioni sulle "carenze strutturali" che permettono l'ingresso e la sosta degli infestanti nelle strutture. Tutti gli interventi di monitoraggio, o gli interventi straordinari di derattizzazione e disinfestazione sono documentati dai resoconti della Ditta Esterna e archiviate dal Responsabile dell'autocontrollo.

Qualora ci siano segni di infestazione la Ditta procederà a effettuare un intervento straordinario di disinfestazione.

Un ruolo di fondamentale importanza rivestono tutte quelle importanti operazioni preventive e difensive dei locali che è necessario porre in atto a monte di qualsiasi altro intervento (retine antinsetti alle finestre, assenza di buchi nei muri, pulizia dei locali, scaffali staccati dalle pareti).

1.4.9 PROTEZIONE DA RESIDUI TOSSICI DEI PRODOTTI DI PULIZIA

Tutti i prodotti destinati alla detergenza e alla sanificazione sono stoccati in modo rigidamente separato dallo stoccaggio, lavorazione e somministrazione di qualsiasi cibo o bevanda, al fine di evitare il contatto accidentale con il prodotto. Lo stoccaggio dei prodotti avviene in uno spazio appositamente riservato a tale scopo.



AREA RISTORAZIONE

**ALLEGATO A:
PARTE GENERALE
AUTOCONTROLLO**

Revisione 00.00
Del GG/MM/AAAA

1.4.10 IDENTIFICAZIONE E TRACCIABILITA' DEL PRODOTTO

Il prodotto offerto dal Servizio Ristorazione è costituito dai pasti preparati nei locali di cucina, a partire dalle materie prime di cui si approvvigiona con la frequenza programmata, i materiali monouso per il loro confezionamento, trasporto e distribuzione e le pietanze pronte surgelate senza glutine.

Al fine di assicurare la rintracciabilità dei prodotti finiti, ovvero ricostruirne il percorso in nel circuito produttivo e di somministrazione, sono effettuate le seguenti operazioni, garantendo la registrazione e conservazione dei documenti identificativi:

1. Viene applicata l'Istruzione operativa **I12 P03 "Gestire la rintracciabilità degli alimenti"**. Durante la fase di accettazione/stoccaggio vengono registrati i documenti di trasporto che permettono di risalire ai prodotti in arrivo; nella fase di stoccaggio i prodotti sono identificati mediante le proprie etichette o apposizione di etichette interne; al momento del loro impiego in produzione vengono conservate le etichette dei generi alimentari utilizzati, tenendole a disposizione per 7 giorni nel caso dovessero verificarsi problemi alla salute degli utenti, per risalire al fornitore del genere alimentare alterato.
2. Viene prelevato quotidianamente e conservato in cella surgelati per un tempo minimo di 5 giorni il "pasto test", rappresentato da campioni significativi di alimenti cucinati e distribuiti ai commensali.

Tale procedura si rende necessaria per poter eseguire le opportune analisi di laboratorio, accertando così le reali condizioni igieniche dell'alimento somministrato, qualora si verificassero patologie di origine alimentare negli utenti che abbiano usufruito del servizio di ristorazione.

3. Durante la fase di distribuzione dei pasti i prodotti finiti vengono esposti nei banchi refrigerati o termici per essere destinati alla somministrazione agli utenti, registrando su appositi fogli di lavoro che riportano le relative date di scadenza/n. di lotto.
4. Per i materiali ed oggetti destinati ad entrare in contatto con gli alimenti (i cosiddetti **MOCA**) si applica quanto segue:
 - vengono richieste ai fornitori le dichiarazioni di conformi MOCA e verificata in accettazione l'idoneità delle etichette;
 - le etichette di tutti i prodotti impiegati, con indicazione delle date di scadenza/n. di lotto, vengono raccolte e conservate fino ad esaurimento del prodotto;

 AREA RISTORAZIONE	ALLEGATO A: PARTE GENERALE AUTOCONTROLLO
	Revisione 00.00 Del GG/MM/AAAA

- viene garantito un idoneo sistema di stoccaggio e conservazione di tali materiali sotto il profilo dell'igiene alimentare.

Per i prodotti non più sotto il diretto controllo del Servizio Ristorazione (pasti trasportati, pasti da asporto, MOCA), le modalità di ritiro/richiamo sono descritte nell'Istruzione I13 **P03 "Ritiro delle derrate non sicure"** e come previsto dal relativo capitolo delle modalità operative straordinarie.

1.4.11 INFORMAZIONI NUTRIZIONALI ALL'UTENZA

Il Servizio Ristorazione del DSU informa gli utenti in merito alla composizione del menù e di ogni piatto in modo da consentire scelte consapevoli a fronte di qualsiasi esigenza alimentare (allergie ed intolleranze, scelte ideologiche e religiose, diete ecc.), ai sensi del REG UE 1169/11 come indicato nell'Istruzione **I22 P03 "Comunicazione con l'utenza"**. Attraverso un sistema di comunicazione in cooperazione applicativa con il *software* di produzione sui vari canali aziendali (sito web, casse di addebito pasti, monitor presenti nelle mense universitarie, app per *smart-phone*) in alcuni stabilimenti sono pubblicati i menù e la composizione ingredientistica di ogni piatto (presenza allergeni, prodotti industriali, prodotti surgelati, prodotti contenenti suino), le sue caratteristiche (vegano, vegetariano), il suo contenuto calorico e la frequenza di consumo consigliata attraverso pittogrammi.

Presso le sale di distribuzione ed i punti vendita dei pasti da asporto sono disponibili sia il Ricettario specifico contenente le ricette dei piatti che vengono erogati che gli "Elenchi dei prodotti industriali" contenenti le schede tecniche di tutti i prodotti semilavorati industriali utilizzati nella preparazione di alcuni piatti: le schede consentono l'informazione dettagliata su tutti gli ingredienti contenuti in tali prodotti.

I Libri delle etichette vengono aggiornati ogni qualvolta venga cambiato un semilavorato, a seguito di comunicazione da parte del Approvvigionamenti.



AREA RISTORAZIONE

**ALLEGATO A:
PARTE GENERALE
AUTOCONTROLLO**

Revisione 00.00
Del GG/MM/AAAA

1.5 MODALITA' OPERATIVE ORDINARIE

1.5.1 DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Il pasto somministrato agli utenti del Servizio Ristorazione del DSU Toscana nelle mense a gestione diretta, è identificato e definito dalla combinazione delle scelte descritte nei seguenti documenti:

- ✓ MENU' STAGIONALE UNICO TOSCANO (4 menù stagionali, ciascuno articolato su 4 settimane) come da Istruzione **I06 P03 "Definizione menù"**;
- ✓ RICETTARIO UNICO TOSCANO, ricettario cestini, ricettario piatti freddi, ricettario insalatone;
- ✓ Schede Tecniche dei prodotti pluri-ingrediente.

1.5.2 PROGRAMMAZIONE DEI FABBISOGNI

I Responsabili dei Processi Produttivi *delle varie sedi*, in collaborazione con i Capocuoco di area ed i Responsabili Approvvigionamenti del Servizio Ristorazione, predispongono la griglia del menù stagionale; i Responsabili dei Processi Produttivi determinano quindi il numero giornaliero dei pasti da erogare per le mense di propria competenza sulla base della valutazione statistica dei dati di afflusso storici, dei calendari accademici dei singoli Dipartimenti Universitari e delle percentuali di gradimento dei piatti attraverso l'ausilio del programma di produzione eseguono la programmazione dei fabbisogni, come da Istruzione **I14 P03 "Realizzazione del prodotto"**.

1.5.3 PREPARAZIONE E COTTURA

PREPARAZIONE

Prima di intraprendere qualunque processo di lavorazione degli alimenti è necessario controllare:

- stato di pulizia delle attrezzature in uso;
- igiene della persona (mani pulite, guanti monouso ove necessario, abbigliamento adeguato, ecc.);
- stato di conservazione e la data di scadenza delle derrate da utilizzare;



AREA RISTORAZIONE

ALLEGATO A: PARTE GENERALE AUTOCONTROLLO

Revisione 00.00
Del GG/MM/AAAA

- effettiva eliminazione degli imballaggi alimentari (non devono entrare in contatto con piani di lavoro e attrezzature di lavorazione degli alimenti).

Durante le diverse fasi di lavorazione si devono usare i seguenti accorgimenti:

- impedire la contaminazione crociata data dal contatto tra cibi crudi e cotti o tra alimenti merceologicamente differenti. Le zone di lavorazione per i vari alimenti sono distinte; nel caso in cui la disposizione dei locali non lo permetta, le diverse operazioni di manipolazione sono separate nel tempo da una fase di pulizia e disinfezione.
- lavorare in tempi rapidi.
- lavarsi le mani accuratamente dopo ogni tipo di operazione.
- mantenere i prodotti in attesa di ulteriore lavorazione o cottura a temperatura non superiore a 10°C e protetti da qualsiasi contaminazione (utilizzare recipienti muniti di coperchio o pellicole alimentari che avvolgano il prodotto).
- riporre nei sacchi di raccolta dell'immondizia tutti gli scarti di lavorazione.
- disinfettare gli utensili e le superfici di lavoro al termine delle lavorazioni.

COTTURA

Durante la fase di cottura si seguono le seguenti prescrizioni:

- accertarsi del corretto funzionamento delle attrezzature di cottura.
- accertarsi della corretta pulizia dei banchi di lavoro e delle attrezzature in uso.
- prestare attenzione all'igiene della persona.
- ove non siano disponibili attrezzature per il mantenimento a caldo della temperatura dopo la cottura, pianificare le operazioni di cottura in modo che finiscano in tempi prossimi a quelli di distribuzione.
- rispettare i tempi di cottura e le temperature previste per ogni lavorazione.
- a fine lavoro, pulire e sanificare tutti i banchi di lavoro, le apparecchiature di cottura e le attrezzature fisse.

Per la produzione dei pasti sono impiegati i seguenti sistemi di cottura:

- **Bollitura** - in cuocipasta o pentole a vapore;
- **Cottura al forno/vapore** - in forni trivalenti (convezione, vapore, misto) dotati di termometro e termostato, timer oppure in cuocitori a vapore in pressione
- **Brasatura** - in brasierino;



AREA RISTORAZIONE

ALLEGATO A: PARTE GENERALE AUTOCONTROLLO

Revisione 00.00
Del GG/MM/AAAA

- **Arrostimento** - su fry top;
- **Frittura** - in friggitrice a cestello;

Presso le mense del DSU vengono realizzati pasti in "**legame fresco-caldo**", in "**legame refrigerato**", ed in "**legame freddo**" da somministrare presso le tradizionali linee self-service e consumare presso i refettori oppure da erogare come pasti da asporto in vaschette monoporzione.

La preparazione e la cottura dei pasti si realizzano per lo più contestualmente secondo quanto descritto nell'Istruzione **I14 P03 "Realizzazione del prodotto"**; l'invio dei pasti preparati dalla cucina o dai settori preparazione piatti freddi alle sale distribuzione o presso i punti vendita da asporto viene effettuato su appositi carrelli o attraverso veicolazione con mezzi coibentati presso i terminali. terminate le operazioni di cottura si provvede al mantenimento delle preparazioni calde e fredde alle temperature previste mediante l'utilizzo dei vani refrigerati o riscaldati facenti parte delle linee di distribuzione o all'abbattimento dei prodotti destinati alla veicolazione esterna.

La distribuzione dei pasti si verifica attraverso linee e/o isole self-service, la cui apertura è modulata secondi i flussi di utenza e ciascuna delle quali è costituita da una parte in cui si ha la somministrazione diretta agli utenti tramite sporzionamento effettuato da operatori (primi piatti, secondi, contorni, panini, pizze e insalatone) e una parte in cui gli utenti stessi si riforniscono di piatti freddi, buffet di verdura, yogurt, frutta, che vengono allestiti preventivamente dal personale in vetrine espositive refrigerate.

Per quanto riguarda la produzione dei pasti somministrati alla linea *self-service* si distinguono le tre tipologie di legume:

a. legume fresco-caldo

Questo tipo di legume viene utilizzato presso alcuni stabilimenti per la preparazione dei pasti da somministrare in espresso in linea o come pasti da asporto e per la veicolazione entro la giornata di preparazione e somministrazione presso alcuni terminali.



AREA RISTORAZIONE

**ALLEGATO A:
PARTE GENERALE
AUTOCONTROLLO**

Revisione 00.00
Del GG/MM/AAAA

Primi piatti: pastasciutte e risotti vengono confezionati mediante bollitura in cuocipasta in loco, "espressa" secondo la richiesta, di pasta, riso e altri cereali, e vengono conditi con i sughi preparati nella struttura. Minestre e sughi sono preparati la mattina stessa del consumo e mantenuti a caldo fino al momento dell'utilizzo.

Secondi piatti: i secondi piatti a base di carne e di pesce vengono realizzati in espresso in forni, brasiera, fry top all'interno della struttura, partendo da prodotti grezzi (congelati o refrigerati) o semilavorati (congelati o refrigerati sotto vuoto). I secondi piatti a base di carne in grossi pezzi (bollita, brasata e al forno) possono essere destinati anche a consumo differito, cioè sottoposti ad abbattimento di temperatura dopo la cottura, conservati al freddo e/o sottovuoto e sottoposti al porzionamento e a procedura di rinvenimento prima dell'utilizzo.

Contorni: a base di verdure fresche, surgelate e/o refrigerate in atmosfera modificata, sono realizzati attraverso cottura al vapore o in brasiera o frittura e sono serviti caldi ai banchi di distribuzione; i buffet di verdura sono realizzati in loco e a partire da prodotti cucinati/lavorati nella struttura, sono serviti refrigerati con sistema self-service in appositi banchi in cui sono presenti anche i condimenti a libero servizio.

Pizzeria: con prodotti realizzati a partire da impasto surgelato per pizza, a cui vengono aggiunti: salsa di pomodoro, farcitura di verdura e/o a base di prodotti di derivazione animale. Le pizze sono realizzate a partire da impasto in bocce surgelate, per le quali è previsto lo scongelamento prima della distribuzione (a fine di ogni turno per il medesimo turno del giorno successivo) al fine di permettere la lievitazione. Ad inizio turno distribuzione viene effettuato lo schiacciamento di parte delle bocce di pizza previste, mentre una parte viene preparata in espresso a seconda delle esigenze. La farcitura e cottura avviene durante la distribuzione ad opera dei cuochi utilizzando i relativi semilavorati.

b. legume refrigerato

Questo tipo di legume viene utilizzato presso alcuni stabilimenti per la preparazione dei pasti da somministrare in linea dopo riattivazione o come pasti da asporto e per la veicolazione presso alcuni terminali.



AREA RISTORAZIONE

ALLEGATO A: PARTE GENERALE AUTOCONTROLLO

Revisione 00.00
Del GG/MM/AAAA

A seguito di preparazione dei pasti presso il centro di produzione secondo le modalità di preparazione e cottura descritte al punto precedente, si procede con abbattimento rapido di temperatura \leq a $+^{\circ}4C$, stoccaggio, trasporto e riattivazione presso i terminali.

ABBATTIMENTO RAPIDO DI TEMPERATURA DEI PRODOTTI COTTI

Durante la fase di abbattimento rapido di temperatura dei prodotti cotti si osservano le seguenti prescrizioni:

- utilizzare esclusivamente l'abbattitore, evitando operazioni di raffreddamento in acqua o all'aria aperta (vicino a finestre, ecc.)
- accertarsi del corretto funzionamento e pulizia delle attrezzature.
- Rispettare i tempi di abbattimento, che devono essere più brevi possibile (max 3h)

RIATTIVAZIONE

Durante la fase di riattivazione si seguono le seguenti prescrizioni:

- Accertarsi del corretto funzionamento dell'attrezzatura utilizzata per riattivare (brasiera, forno, carrelli rigeneranti).
- Accertarsi della corretta pulizia delle attrezzature in uso.
- Rispettare i tempi e le temperature previste per ogni ciclo di riattivazione: $\geq +75^{\circ}C$ al cuore
- Per la rigenerazione di pasti per celiaci pronti congelati in microonde appositamente dedicato. Provvedere a bucherellare con forchetta pulita la confezione della monoporzione e impostare il microonde:
 - da congelato 300secondi (microonde – modalità HIGH)
 - da scongelato 180secondi (microonde - modalità HIGH)
- Ove non siano disponibili attrezzature per il mantenimento a caldo della temperatura dopo la cottura, pianificare le operazioni di cottura in modo che finiscano in tempi prossimi a quelli di distribuzione.
- A fine lavoro, pulire e sanificare tutti i banchi di lavoro, le apparecchiature di riattivazione e le attrezzature fisse.

OPERAZIONI EFFETTUATE PRESSO I TERMINALI (valido sia per cibi prodotti in legume fresco-caldo che refrigerato)

Presso i terminali dedicati si effettuano le seguenti operazioni:

DSU Toscana		Pagina 67 di 87
Servizio Ristorazione		



AREA RISTORAZIONE

ALLEGATO A: PARTE GENERALE AUTOCONTROLLO

Revisione 00.00
Del GG/MM/AAAA

- cottura della pasta e di altri cereali,
- cotture espresse (griglia e fritto),
- cottura dei contorni a vapore,
- preparazione e assemblaggio di piatti freddi
- abbattimento di cibi cotti
- riattivazione e l'eventuale completamento di semilavorati e pietanze pronte prodotte dallo stesso centro di produzione
- riattivazione in microonde appositamente dedicato di pasti pronti surgelati in monoporzione per celiaci

I semilavorati e le pietanze pronte dai Centri di produzione sono trasportati, in idonei automezzi coibentati nel rispetto delle temperature previste dal D.P.R. 327/80 e dei requisiti igienico-sanitari previsti dal Reg CE 852/04 a cura della ditta affidataria dell'appalto dei servizi ausiliari per il Servizio Ristorazione. L'idoneità delle temperature di trasporto e delle condizioni igienico sanitarie del mezzo è verificata dal capo cuoco all'accettazione delle pietanze trasportate secondo l'Istruzione **I10 P03 "Eseguire controlli in accettazione"**.

Il personale della Produzione lavora secondo modalità organizzative che permettono di evitare che gli alimenti stazionino a temperature non idonee per troppo tempo favorendo così la proliferazione batterica.

I prodotti rigenerati attraverso riattivazione eventualmente avanzati devono essere eliminati.

c. Legame freddo

Questo tipo di legame viene utilizzato presso tutti gli stabilimenti per la preparazione di verdure fresche, piatti freddi, insalatone, panini da asporto da somministrare in espresso in linea o come pasti da asporto e per la veicolazione presso alcuni terminali.

I piatti prodotti con questo legame vengono confezionati lo stesso turno del consumo, confezionati individualmente (piatti freddi in piatti pellicolati con film plastico, insalatone in contenitori in plastica, panini in sacchetti di carta oleata) ed esposti nelle linee self-service. I piatti di questo genere eventualmente avanzati restano nella vetrina - frigo al massimo da un turno di servizio all'altro e poi vengono eliminati.



AREA RISTORAZIONE

ALLEGATO A: PARTE GENERALE AUTOCONTROLLO

Revisione 00.00
Del GG/MM/AAAA

Presso le sale consumazione sono disponibili tutte le schede tecniche dei semilavorati industriali impiegati per la preparazione dei piatti: consultando tali schede gli utenti sono informati in merito a tutti gli ingredienti contenuti nei panini compresi gli eventuali allergeni, ai sensi della normativa vigente.

Le verdure fresche sono preparate a partire da prodotti ortofrutticoli nella struttura in apposito locale, suddivise in gastronomia ed esposte nelle linee di distribuzione. Il lavaggio degli ortaggi viene effettuato nelle lavaverdure o in lavelli posti nell'area apposita della cucina. Le insalate vengono acquistate già pronte al consumo, confezionate secondo la metodologia di conservazione prevista per la IV gamma.

A protezione di queste preparazioni che non verranno sottoposte a successivo trattamento termico al personale che le realizza è prescritto l'uso di mascherine e guanti monouso, che proteggono prevalentemente da contaminazioni da *Staphylococcus aureus*.

Per quanto riguarda la produzione dei pasti somministrati come **pasti da asporto** si tratta di pietanze confezionate in monoporzione sia fredde che calde che lo studente può consumare a mensa o asportare per consumare altrove, realizzati con le modalità descritte nell'Istruzione **I16 P03 "Preparazione Pasti da asporto"**.

Sono costituiti da

1. panini, focacce farcite e pizze (cd "cestini"), insalatone
2. primi, secondi e contorni refrigerati o caldi in vaschetta

Gli affettati, i formaggi e le verdure fresche o conservate destinati alla farcitura dei panini possono essere preparati il turno precedente e conservati in frigorifero all'interno di contenitori chiusi e identificati. La farcitura viene realizzata la mattina stessa del consumo, dopodiché i panini, protetti individualmente in buste di carta oliata o pellicola, vengono inseriti negli appositi sacchetti (anch'essi allestiti preventivamente con bibita, dessert e tovagliolo) e stoccati in frigorifero.

I primi, secondi e contorni **refrigerati** vengono preparati, abbattuti e confezionati in monoporzioni sigillate nelle apposite vaschette monouso. Ciascuna vaschetta viene etichettata con l'indicazione del nome della pietanza, stabilimento di produzione, data di produzione/scadenza, ingredienti riportando in grassetto gli allergeni ai sensi del REG UE 1169/11 e temperatura di conservazione. Le vaschette così confezionate vengono stoccate in



AREA RISTORAZIONE

**ALLEGATO A:
PARTE GENERALE
AUTOCONTROLLO**

Revisione 00.00
Del GG/MM/AAAA

cella frigorifera alla temperatura di + 4°C. I pasti da asporto vengono, quindi, trasferiti nell'apposito locale di distribuzione e stoccati all'interno dei contenitori isotermitici e della vetrina refrigerata

I primi, secondi e contorni **caldi** vengono cotti e somministrati in espresso a seguito di confezionamento in monoporzioni in apposite vaschette monouso. Ciascuna vaschetta viene etichettata con l'indicazione di nome della pietanza, stabilimento di produzione, data di produzione/scadenza, ingredienti riportando in grassetto gli allergeni ai sensi del REG UE 1169/11 e tempo di somministrazione pari a due ore dal confezionamento: al consumatore si indica il possibile consumo entro le 24 ore se conservato a T di +4°C.

1.5.4 CONFEZIONAMENTO E TRASPORTO

I cibi destinati al consumo **presso i terminali di distribuzione** sono confezionati presso il centro cottura e trasportati a seconda della tipologia di prodotto in contenitori isotermitici.

I cibi, dopo l'ultimo controllo di temperatura a fine cottura, sono trasferiti in bacinelle gastronomiche d'acciaio inox che, a loro volta, sono inserite in contenitori isotermitici, di cui è garantita, dal produttore, una caduta termica media di 4°C in 3 ore; possono essere utilizzati contenitori non isotermitici per il trasporto di pietanze prodotte il legume refrigerato, qualora il trasporto sia fatto con mezzo refrigerato attivo.

1.5.5 SOMMINISTRAZIONE IN REFETTORIO E DA ASPORTO

PORZIONATURA / MANTENIMENTO

Durante la fase di porzionatura/mantenimento si osservano le seguenti prescrizioni:

- Accertarsi della perfetta pulizia dei banchi di lavoro e delle attrezzature in uso.
- Prestare cura all'igiene della persona (indossare i guanti monouso per la porzionatura di prodotti cotti e piatti freddi).
- Porzionare le preparazioni in tempi rapidi, prelevandole di volta in volta dalla zona cottura o di preparazione, al fine di salvaguardare le temperature di mantenimento.
- Accertarsi del corretto funzionamento dei vani riscaldati o refrigerati adibiti al mantenimento della temperatura dei piatti caldi o freddi.



AREA RISTORAZIONE

ALLEGATO A: PARTE GENERALE AUTOCONTROLLO

Revisione 00.00
Del GG/MM/AAAA

- In attesa della distribuzione, mantenere i piatti caldi o freddi già porzionati a temperatura idonea (rispettivamente $T^{\circ} \geq 65^{\circ}\text{C}$ e $T^{\circ} \leq 10^{\circ}\text{C}$) e protetti da qualsiasi contaminazione (utilizzare recipienti muniti di coperchio o pellicole alimentari che avvolgano il prodotto).
- Disinfettare utensili e superfici di lavoro al termine delle operazioni.

DISTRIBUZIONE IN REFETTORIO

Il locale di consumo deve essere adeguatamente aerato e pulito.

Al fine di salvaguardare le temperature di mantenimento degli alimenti, il tempo di somministrazione deve essere rapido, onde evitare inutili stazionamenti di cibi cotti o riscaldati. Il personale deve evitare di toccare gli alimenti con le mani.

I generi alimentari di libero servizio, esposti su scaffali o frigoriferi, devono essere periodicamente controllati in modo da garantire una temperatura idonea (alimenti deperibili) e la conservazione entro i limiti stabiliti dalla data di scadenza o dal TMC.

I "pozzetti" e le vetrine per la distribuzione di piatti freddi, insalatone, yogurt, buffet di verdure, frutta e dessert vari sono in realtà apparecchi frigoriferi a tutti gli effetti e vengono mantenuti a temperature di 4°C (yogurt, dessert e piatti freddi).

Tutto ciò che non viene consumato e rimane nelle teglie sulle linee di servizio, viene rigorosamente gettato e non riproposto i giorni successivi: la gestione dei pasti è tenuta sotto controllo dal personale presso la struttura in maniera tale da arrivare alla fine del servizio minimizzando gli avanzi.

DISTRIBUZIONE DEI PASTI DA ASPORTO

Per i prodotti provenienti dalla distribuzione e confezionati in vaschette monoporzione, sia caldi che freddi, qualora siano esposti a temperatura ambiente, questi non devono permanere a temperatura non controllata per tempi **superiori alle due ore** dallo stoccaggio in condizione di temperatura controllate (per poter controllare il tempo di esposizione è scritto in etichetta l'orario di confezionamento).

1.5.6 PREPARAZIONE DIETE SPECIALI

Presso la mense a gestione del DSU sono distribuiti "pasti sicuri" per utenti affetti da celiachia, ai sensi della recente normativa nazionale e regionale sull'argomento.



AREA RISTORAZIONE

**ALLEGATO A:
PARTE GENERALE
AUTOCONTROLLO**

Revisione 00.00
Del GG/MM/AAAA

I pasti senza glutine, pronti da rigenerare, vengono acquistati congelati e confezionati in monoporzione sigillata da una ditta specializzata individuata a seguito di gara d'appalto.

All'arrivo presso gli stabilimenti produttivi, dopo i controlli in fase di ricevimento, i prodotti senza glutine, chiaramente identificati, vengono stoccati nei loro imballi di cartone a -18°C in area dedicata della cella surgelatore.

Il rinvenimento dei pasti avviene in un'area apposita e ben separata della cucina il giorno stesso in cui vengono consumati: le singole monoporzioni, nella confezione iniziale sigillata, vengono scongelate nell'apposito forno a microonde dopo foratura della pellicola con forchette monouso.

Le modalità di approvvigionamento, conservazione, preparazione e distribuzione dei pasti senza glutine sono definite dall'Istruzione **I23 P03 "Somministrazione pasti speciali"**. I tempi di scongelamento/rinvenimento in esse riportati sono stati determinati in modo da garantire il raggiungimento delle temperature di conservazione/sicurezza termica, che comunque vengono controllate.

Come verifica della validità del piano adottato, al fine di accertare l'efficacia della procedura di esclusione del glutine e la sua corretta applicazione, vengono effettuate **analisi specifiche** per evidenziare la presenza di glutine nel prodotto. Le analisi vengono effettuate dallo stesso laboratorio esterno convenzionato che effettua le analisi microbiologiche nell'ambito delle procedure di autocontrollo.

I risultati sono registrati su supporto informatico "in loco".

Per gli operatori addetti alla manipolazione di alimenti senza glutine sono previsti corsi di formazione specifici sulla celiachia e le relative problematiche alimentari, in ottemperanza alla normativa regionale sull'argomento.

Tali corsi vengono inseriti nel Piano della formazione aziendale.

E' previsto che in determinate situazioni (ad es. pianificazione di una produzione in certi periodi dell'anno in cui si ha disponibilità di locali e di personale) il Servizio effettui la preparazione di pasti senza glutine monoporzione surgelati a partire dalle materie prime certificate secondo una specifica programmazione. Per quanto riguarda la materie prime vengono utilizzati prodotti specifici certificati senza glutine (es. Pasta secca, pane, gnocchi, farina di mais ecc.) o



AREA RISTORAZIONE

**ALLEGATO A:
PARTE GENERALE
AUTOCONTROLLO**

Revisione 00.00
Del GG/MM/AAAA

naturalmente privi di glutine (carne, uova, verdure, formaggi ecc.) idoneamente stoccati in modo da garantire l'assenza di contaminazione da glutine. Viene effettuata la loro preparazione e cottura secondo le procedure previste dal capitolo 1.5.2 "Preparazione e cottura" dedicando una specifica linea di produzione di pasti senza glutine. Tali piatti sono preparati ad impianto chiuso, attraverso l'utilizzo di locali ed attrezzature sanificati non contaminati ed esclusivamente dedicati impiegando una squadra di cuochi specializzati con divisa dedicata, in modo che siano garantita l'assenza di possibili contaminazione causate dal glutine. I piatti sono poi confezionati in monoporzione e congelati secondo quanto previsto dal successivo capitolo. Come verifica della validità del piano adottato al fine di validare ed accertare l'efficacia della procedura, vengono effettuate specifiche analisi periodiche dal laboratorio esterno convenzionato per evidenziare la presenza di glutine nel prodotto e la qualità microbiologica.

1.5.7 CONGELAMENTO DEGLI ALIMENTI

Alcuni prodotti semilavorati crudi (es. polpette, hamburger, ecc) o alcune preparazioni gastronomiche cotte prodotte dai centri cottura delle mense a gestione diretta DSU (es. lasagne, ecc) in determinate situazioni (ad es. pianificazione di una produzione in certi periodi dell'anno in cui si ha disponibilità di locali e di personale), possono essere congelate per permetterne la consumazione differita.

Gli alimenti, riposti in involucri protettivi come teglie usa e getta o teglie acciaio o sacchetti in plastica appositamente etichettati, vengono congelati in abbattitore e successivamente conservati in apposito settore del surgelatore (-18°C). I prodotti semilavorati crudi sono confezionati in buste di materiale idoneo a venire a contatto con gli alimenti e inseriti in scatole di cartone, appositamente identificati e corredati di copia delle etichette delle materie prime o semilavorati utilizzate per la loro produzione.

Il tempo di conservazione non deve essere superiore a novanta (90) giorni, secondo quanto stabilito a seguito di analisi preliminari.

Il processo di scongelamento avviene in modo igienicamente sicuro collocando il prodotto da scongelare nella cella scongelamento, a temperatura non superiore a +4°C.

Le modalità di preparazione e confezionamento degli alimenti congelati sono descritte nell'allegato 1 **I14 P03 "Istruzioni per il congelamento"**.

1.5.8 QUALITA' DELL'OLIO DA FRITTURA



AREA RISTORAZIONE

**ALLEGATO A:
PARTE GENERALE
AUTOCONTROLLO**

Revisione 00.00
Del GG/MM/AAAA

Al fine di garantire la sicurezza alimentare dei prodotti fritti (patatine, crocchette, polpette, bastoncini di pesce ecc.), tenuto conto delle misure di attenuazione richieste dal REG UE 2017/2158 per la riduzione dei livelli di acrilammide, le frittiture vengono effettuate utilizzando olio di arachidi che, possedendo un'alta resistenza alle temperature (punto di fumo: 230°C), non raggiunge il nocivo punto di fumo alle temperature di esercizio (circa 180°C). Il cambio dell'olio di frittura viene effettuato a seconda dell'uso del prodotto, in ogni caso con una cadenza settimanale. Per controllare la qualità dell'olio di frittura viene utilizzato un test monouso che rileva la percentuale di composti polari (CP) per valutare il grado di ossidazione..

Per stabilire l'appropriata frequenza del cambio dell'olio di frittura, sono stati eseguite delle prove utilizzando il test monouso che hanno dimostrato che, considerando un'attività media di esercizio, la qualità dell'olio risulta accettabile entro una settimana di utilizzo, pertanto la frequenza settimanale di cambio dell'olio è ritenuta adeguata per garantire la sicurezza alimentare.

1.5.9 GESTIONE DELLE ECCEDENZE

In caso di cotture di alimenti in eccedenza dalla cucina non proposti al banco questi sono abbattuti, identificati e conservati a 4°C. Questi alimenti sono riproposti il giorno successivo. Non dovranno essere conservati gli alimenti ritorno dai banchi e alcuni alimenti la cui conservazione è considerata rischiosa o organoletticamente inopportuna, come:

- PRIMI: sughi a base di latte e panna, creme con panna, primi farciti e gratinati (come crepes, gnocchi alla romana etc.)
- SECONDI: farciti con besciamella (omelette), fritti, spezzatini con panna in fricassea
- CONTORNI: purè, fritti e besciamellati.
- PASTI TRASPORTATI in legume fresco-caldo al terminale di distribuzione.

Una parte delle eccedenze di generi alimentari non consumati vengono inoltre distribuite per scopi assistenziali di natura volontaria (*iniziative del Buon Samaritano* ai sensi legge n. 155/03 come ad es. il *progetto Homeless*), permettendo ad Onlus che operano ai fini di solidarietà sociale di recuperare alimenti ad alta deperibilità non consumati o rimasti invenduti nel circuito della ristorazione collettiva pubblica e di redistribuirli ai soggetti bisognosi. I prodotti in eccedenza destinati a questo scopo vengono stoccati a seguito di abbattimento, identificazione e conservazione a 4°C in apposita cella. Per il trasporto vengono impiegati contenitori termici



AREA RISTORAZIONE

ALLEGATO A: PARTE GENERALE AUTOCONTROLLO

Revisione 00.00
Del GG/MM/AAAA

all'interno dei quali sono posti contenitori gastronomici in acciaio inox con coperchio per assicurare il mantenimento delle temperature di conservazione e mezzi di trasporto igienicamente idonei. Sempre in ottica solidale è previsto anche il recupero di scarti alimentari vegetali freschi derivanti dalle lavorazioni di verdure come la mondatura per redistribuzione come mangime animale (come ad es. il *progetto Ippoasi* ecc.).

I prodotti rigenerati eventualmente avanzati devono essere eliminati.

Lo smaltimento dei vassoi sporchi avviene mediante nastro trasportatore; i rifiuti, differenziati dai cuochi in cucina e dagli studenti in sala, sono convogliati al deposito rifiuti situato al piano inferiore e nelle aree esterne alle sale consumo, mentre vassoi e stoviglie sono sanificati in apposita lavastoviglie.

Le operazioni di pulizia sono effettuate a cura di una Società esterna con modalità tali da ridurre al minimo il rischio di contaminazione da prodotti sanificanti.

Le attrezzature di cucina sono pulite al termine di ogni preparazione per poterle riutilizzare per le preparazioni successive.

L'olio esausto utilizzato per le frittture è raccolto separatamente in contenitori idonei e prelevato da una Società esterna, come indicato nel successivo paragrafo.

1.5.10 GESTIONE DELLA MANUTENZIONE DELLA STRUTTURA

La manutenzione dei locali è effettuata in caso di rilevamento di non idoneità (scrostature, infiltrazioni, umidità) su richiesta del Servizio Ristorazione secondo quanto stabilito dalla Istruzione **I09 P03 "Gestire le richieste di intervento"**.

1.5.11 GESTIONE DEI RIFIUTI

I rifiuti solidi, suddivisi per tipologia (indifferenziato, plastica-latta, carta, organico) e liquidi devono essere rimossi al più presto dalle aree e dai locali di lavorazione.

Tale operazione deve sempre essere effettuata quando i recipienti o i sacchi utilizzati sono pieni e comunque dopo ogni turno di lavoro, evitando l'incrocio tra il flusso dei prodotti alimentari (durante le operazioni di preparazione o di approvvigionamento) e il flusso dei rifiuti. I sacchi devono essere convogliati nell'apposita zona di raccolta.



AREA RISTORAZIONE

**ALLEGATO A:
PARTE GENERALE
AUTOCONTROLLO**

Revisione 00.00
Del GG/MM/AAAA

I contenitori di rifiuti, lavabili e muniti di coperchi ad apertura non manuale, devono essere riposti a congrua distanza dalle zone di lavorazione.

E' preferibile sistemare i rifiuti in sacchi a perdere resistenti.

I contenitori per il recupero, prima di essere ricondotti nelle diverse zone di lavorazione e nell'area di stoccaggio dei rifiuti, devono essere lavati.

OLI ESAUSTI

L'olio esausto dopo la frittura viene raccolto e ritirato periodicamente da un'azienda specializzata.

Ogni ritiro viene registrato sull'apposita modulistica.

ALTRI RIFIUTI

E' prevista la raccolta differenziata secondo le disposizioni dei Comuni in cui sono ubicate le mense.

I rifiuti vengono depositati nei corrispondenti contenitori collocati all'esterno della mensa e asportati da una azienda specializzata e conferite nei punti di raccolta secondo le modalità previste dai Comuni in cui sono ubicate le mense.



AREA RISTORAZIONE

**ALLEGATO A:
PARTE GENERALE
AUTOCONTROLLO**

Revisione 00.00
Del GG/MM/AAAA

1.6 MODALITA' OPERATIVE STRAORDINARIE

1.6.1 GESTIONE CUCINA PER PROLUNGATI PERIODI DI CHIUSURA

Nel presente paragrafo si definiscono le responsabilità e modalità operative da mettere in atto prima dei periodi di chiusura e alla riapertura delle strutture.

Prolungato periodo di chiusura: lasso di tempo di chiusura della struttura superiore a 30 giorni continuativi.

Prima e dopo i prolungati periodi di chiusura della struttura (es. vacanze estive, chiusura straordinaria ecc.) è necessario eseguire controlli approfonditi ed interventi di sanificazioni straordinaria.

Il Coordinatore e/o il Capocuoco d'Area e/o suo delegato, ha la responsabilità delle seguenti operazioni:

PRIMA DELLA CHIUSURA

- Gestione degli ordini di materia prima, con congruo anticipo, in maniera di evitare consistenti giacenza di derrate. Allo scopo in presenza di un menù prestabilito, sentito il Coordinatore Produzione, vengono stabilite eventuali modifiche;
- In collaborazione con il Capocucina dello stabilimento organizza un adeguato trasferimento in altra struttura delle materie presenti deperibili entro il lasso di tempo di chiusura;
- Predisporre per tutti i locali e le attrezzature un intervento di pulizia straordinario;
- Predisporre che siano messe al riparo dalla polvere tutte le attrezzature e gli utensili puliti, lasciandole smontate nei rispettivi componenti (lavastoviglie, affettatrici, tritacarne, taglia-verdure ecc.) al fine di evitarne malfunzionamenti alla ripresa;
- Verifica che dopo aver spento i frigoriferi e le celle, restino aperte;
- Predisporre lo spegnimento, ove possibile, delle adduzioni di acqua, gas, trattamento dell'aria, ove presente della centrale termica;
- Predisporre la chiusura di finestre, lucernari e porte;
- Predisporre il prelievo di tutti i documenti necessari alla contabilità (bolle, numero dei pasti ecc.) e li invia agli uffici preposti della struttura amministrativa centrale;



AREA RISTORAZIONE

ALLEGATO A: PARTE GENERALE AUTOCONTROLLO

Revisione 00.00
Del GG/MM/AAAA

ALLA RIAPERTURA

- Organizza l'avvio del servizio anticipando il rientro in struttura e nei terminali delle figure necessarie alla corretta riapertura;
- In collaborazione con il Capocucina dello stabilimento effettua una valutazione ispettiva sulle materie prime in termini di integrità degli imballi, assenza di infestazioni e se necessario, richiede un intervento di derattizzazione e di disinfestazione
- Verifica lo stato igienico generale delle attrezzature e dei locali e pianifica un adeguato intervento di sanificazione straordinaria di tutti i locali di lavoro, attrezzature, finestre ecc.
- Verifica il funzionamento di impianti (gas, energia elettrica ecc.) ed attrezzature (frigoriferi, congelatori ecc.), eventualmente richiedendo un intervento di manutenzione
- Predisporre la sanificazione straordinaria dell'impianto di erogazione delle bibite
- Predisporre gli ordini per la fornitura di prodotti necessari per l'erogazione del servizio e contatta i fornitori per la programmazione delle consegne.

1.6.2 GESTIONE EMERGENZE IGIENICO SANITARIE

Nel presente paragrafo si descrivono responsabilità e modalità operative in caso di sospetta malattia trasmessa dagli alimenti definendo il flusso di comunicazioni interne ed esterne, ai fini della tutela della salute del consumatore.

Il coordinatore dell'attività gestione emergenza igienica è in capo all'OSA di concerto con i Responsabili dell'Autocontrollo delle singole sedi. L'OSA ha la responsabilità, di concerto con il Responsabile HACCP, di raccogliere le informazioni dal territorio, attivare fornitori interni o esterni per l'espletamento di attività connesse alle emergenze, comunicare all'interno dell'Azienda o all'esterno con gli organismi ufficiali di Controllo. Infine l'OSA, d'intesa con la Presidenza, indica la modalità e la figura che è autorizzata a rilasciare dichiarazioni ai media.



AREA RISTORAZIONE

ALLEGATO A: PARTE GENERALE AUTOCONTROLLO

Revisione 00.00
Del GG/MM/AAAA

DEFINIZIONI

SEGNALAZIONE EMERGENZA IGIENICO SANITARIA

In caso di emergenza igienico sanitaria il Responsabile HACCP della Sede coinvolta informa dell'accaduto, nel più breve tempo possibile, l'OSA fornendo i seguenti dati:

- oggetto dell'emergenza igienico sanitaria;
- entità del problema (numero di porzioni/utenti coinvolti);
- unità produttiva ed eventuali terminali di distribuzione coinvolti;
- descrizione del servizio erogato (n° e tipologia di pasti prodotti, menù, modalità di produzione, orario di consumo dei pasti, etc ...);
- numero e tipo di utenti che hanno manifestato sintomi o identificato il difetto (se presenti recuperare il n° di pasti prenotati);
- tipo di sintomi manifestati e tempo trascorso tra il consumo degli alimenti e tali manifestazioni;
- elenco completo degli alimenti consumati e potenzialmente sospetti.

L'OSA coordinerà quindi una "unità di crisi", che avrà come riferimento territoriale il Responsabile HACPP di sede.

Il Capostruttura, o suo delegato, registra la Non Conformità e l'eventuale trattamento applicato. Qualora la problematica riguardi il terminale di distribuzione, l'addetto dovrà comunicarlo al Capostruttura della cucina da cui partono i pasti, affinché lo stesso proceda come sopra descritto.

Il Responsabile HACCP di sede o figura incaricata dovrà quanto prima effettuare immediatamente un sopralluogo presso le strutture coinvolte al fine di verificare:

- idoneità del processo di produzione degli alimenti consumati e potenzialmente sospetti;
- idoneità di locali, attrezzature e materie prime presenti;
- stato di salute di tutti gli operatori presenti;



AREA RISTORAZIONE

ALLEGATO A: PARTE GENERALE AUTOCONTROLLO

Revisione 00.00
Del GG/MM/AAAA

- presenza e corretta compilazione della documentazione del Manuale Sicurezza e Prevenzione;
- presenza del pasto test
- presenza dei dati di rintracciabilità delle materie prime degli ultimi 7 giorni (etichette)
- presenza delle materie prime (avanzate o chiuse ma con medesimo lotto e scadenza) utilizzate per la produzione dei cibi coinvolti;
- presenza eventi esterni che possano aver causato il manifestarsi dei sintomi (consumo di altri alimenti non forniti dall'Azienda, epidemie influenzali in corso, ecc);
- andamento delle presenze nei giorni antecedenti e successivi alla segnalazione.

Alla luce di questi primi risultati il responsabile HACCP, fornisce indicazione alle funzioni coinvolte circa le azioni da intraprendere (blocco/ritiro materie prime, sostituzione fornitore, analisi di laboratorio su materie prime, superfici, personale, prodotti finiti, pasto test, pulizie, disinfestazione, derattizzazione, altro), i fornitori interni o esterni da attivare, le modalità di comunicazione dell'accaduto al cliente e a tutte le parti interessate.

Inoltre l'OSA si mette a disposizione degli organi di controllo eventualmente allertati garantendo la massima collaborazione.

COMUNICAZIONE ESTERNA

In caso di emergenza igienico-sanitaria i contatti con gli enti esterni (organi di controllo e di stampa) devono essere tenuti esclusivamente dalle funzioni appositamente incaricate. Avvalendosi del Responsabile HACCP della sede coinvolta, è incaricato delle relazioni con gli organi di controllo (ASL, NAS, ecc.) mentre per quanto riguarda la stampa, è necessario relazionarsi con il Responsabile Comunicazione che, in accordo con la Presidenza e dopo essersi confrontato con tutti i soggetti interessati, deciderà quale strategia tenere con i media.

1.6.3 PRODOTTO IGIENICAMENTE NON CONFORME – PROCEDURA DI RITIRO, RICHIAMO E ALLERTA

DSU Toscana		Pagina 80 di 87
Servizio Ristorazione		



AREA RISTORAZIONE

ALLEGATO A: PARTE GENERALE AUTOCONTROLLO

Revisione 00.00
Del GG/MM/AAAA

Nel presente paragrafo sono descritte le responsabilità e modalità di gestione dei prodotti non conformi e sono definiti il flusso di informazioni che determinano il ritiro, il richiamo o il controllo ai fini della tutela del consumatore.

L'attività di gestione del prodotto non conforme avviene tramite la valutazione delle informazioni ricevute, la condivisione delle stesse con la Direzione, il Dirigente approvvigionamenti e contratti, il Responsabile Autocontrollo, l'attivazione del ritiro/richiamo/controllo, l'assistenza del servizio Qualità e Sicurezza e dei Capi struttura fino alla comunicazione con gli Organi Ufficiali di Controllo e tutte le altre parti interessate.

In caso di allerta sanitaria comunitaria, l'OSA applica quanto previsto dalla normativa vigente. Qualora si tratti di prodotto non conforme derivante dall'interno dello stabilimento, l'OSA sentito il Dirigente approvvigionamenti e contratti, definisce le modalità con le quali intende procedere.

1.6.4 ERRORE SU DIETA SPECIALE O SU PASTI CONSUMATI DA SOGGETTI ALLERGICI

Nel presente capitolo sono descritte responsabilità e modalità operative in caso di consegna all'utente e/o il successivo consumo di dieta speciale errata o di pasti contenenti allergeni a soggetti allergici.

Le diete speciali prese in considerazione sono esclusivamente i pasti senza glutine destinati ad utenti con celiachia o accertata sensibilità al glutine.

Per quanto riguarda i pasti contenenti allergeni, si precisa che gli ingredienti che compongono ogni singolo piatto sono riportati nei ricettari disponibili ai banchi di distribuzione per gli utenti e/o sono consultabili sul sistema di informa-menù/informa-ingredienti proiettato a video, ove presenti, nelle sale mensa, come previsto dall'Istruzione **I22 P03**. La ricetta riporta i singoli ingredienti componenti il piatto, evidenziando con opportuni pittogrammi gli allergeni presenti ai sensi del REG UE 1169/11. Sono, inoltre, contrassegnati con specifico simbolo i prodotti pluri-ingredienti acquistati dal fornitore ed utilizzati nella preparazione della ricetta di cui sono disponibili le schede tecniche.

La dieta speciale senza glutine prevede la presentazione di certificato medico, riportante nome e cognome dell'utente e diagnosi di intolleranza o ipersensibilità al glutine. La tipologia di pasto prevede l'utilizzo di vaschette monoporzionamento surgelate da rinvenire prima della



AREA RISTORAZIONE

ALLEGATO A: PARTE GENERALE AUTOCONTROLLO

Revisione 00.00
Del GG/MM/AAAA

somministrazione chiaramente identificate con il simbolo della "spiga sbarrata", che ben si differenziano dalle altre tipologie di pasto erogate.

Nel caso avvenga, la consegna all'utente e/o successivo consumo di una dieta speciale errata è da considerarsi Non Conformità grave. Qualora la NC si registri presso un terminale di distribuzione, l'addetto dovrà comunicarlo tempestivamente al capo-cucina dello stabilimento in cui è stato somministrato il pasto.

Le comunicazioni successive devono essere prese in carico dal Responsabile dell'Autocontrollo.

I soggetti appositamente incaricati comunicano all'utente l'errore occorso e si rendono disponibili a fornire tutte le informazioni.

In base all'analisi dell'accaduto occorre predisporre azioni correttive volte a fare in modo che problematiche di questo tipo non si ripresentino. Pertanto, oltre all'eventuale revisione della procedura, occorre prevedere degli incontri formativi per il personale che non ha eseguito correttamente l'attività di somministrazione del pasto senza glutine e/o modificare l'operatività della cucina o del refettorio in cui si è generato l'errore.

Per quanto riguarda la possibilità di somministrazione di pasti contenenti allergeni a soggetti allergici, il Servizio dichiara all'utenza all'ingresso delle linee, sul frontespizio dei ricettari consultabili al banco e a video, ove presenti, che tutti i prodotti erogati presso le mense, ad eccezione dei pasti senza glutine certificati, sono preparati in ambiente comune, pertanto non si esclude la contaminazione crociata con tutti i principali allergeni anche se espressamente riportati come ingrediente del piatto.

1.6.5 EPIDEMIE E PANDEMIE DELLA POPOLAZIONE

Il 2020 è stato segnato dal virus SARS-CoV-2 che si diffonde per contagio inter-umano e non vi sono evidenze scientifiche di trasmissione alimentare associata agli operatori del settore alimentare o agli imballaggi per alimenti. La sicurezza degli alimenti, nel quadro normativo europeo, è garantita attraverso un approccio combinato di prevenzione e controllo lungo tutta la filiera agroalimentare secondo il criterio "dal campo alla tavola". Nel corso dell'epidemia di COVID-19, tuttavia, la tutela dell'igiene degli alimenti richiede azioni aggiuntive mirate a circoscrivere nei limiti del possibile il rischio introdotto dalla presenza di soggetti potenzialmente infetti in ambienti destinati alla produzione e commercializzazione degli



AREA RISTORAZIONE

**ALLEGATO A:
PARTE GENERALE
AUTOCONTROLLO**

Revisione 00.00
Del GG/MM/AAAA

alimenti. Tale situazione offre lo spunto per codificare le procedure da eseguire in caso di episodi pandemici similari.

Scopo della presente procedura è raccogliere e fornire indicazioni sulle precauzioni utili a garantire, nel corso dell'epidemia da SARS CoV-2 e qualora si manifestino altri episodi simili, la sicurezza degli alimenti nelle fasi di produzione, commercializzazione e consumo degli stessi, considerando il virus come un rischio biologico generico.

Ferma restando l'assenza di evidenze rispetto alla trasmissione alimentare del virus e la valutazione da parte OMS che la possibilità di contrarre il COVID-19 tramite gli alimenti o tramite le confezioni alimentari sia altamente improbabile, nel corso dell'epidemia da SARS CoV-2, la tutela dell'igiene degli alimenti richiede di circoscrivere, nei limiti del possibile, il rischio introdotto dalla presenza di soggetti potenzialmente infetti in ambienti destinati alla produzione e commercializzazione degli alimenti.

L'Azienda, attraverso le modalità ritenute più idonee ed efficaci informa i lavoratori, gli utenti e chiunque entri nelle proprie strutture, circa le disposizioni e suggerimenti emanati dalla Autorità a seguito dell'emergenza pandemica, affiggendo materiale informativo negli ingressi e nei luoghi maggiormente visibili dei locali aziendali attraverso *depliantes*, cartelli, locandine ecc., predisposti anche in collaborazione con la RSPP aziendale. Si effettuano incontri informativi con i dipendenti e si emanano disposizioni scritte destinate al personale in collaborazione con i responsabili dei settori.

Le istruzioni devono riguardare almeno queste tipologie di soggetti:

- Operatori mensa - istruzioni sul comportamento da tenere negli ambienti di lavoro (precauzioni igieniche personali, distanziamento interpersonale, n. massimo dipendenti negli spogliatoi, ecc.);
- Utenza - istruzioni sul comportamento da tenere nelle aree di consumazione e vendita (precauzioni igieniche personali inerenti il lavaggio/disinfezione mani, distanziamento interpersonale in sala consumazione ed in caso di coda per l'accesso al punto vendita ecc.);



AREA RISTORAZIONE

ALLEGATO A: PARTE GENERALE AUTOCONTROLLO

Revisione 00.00
Del GG/MM/AAAA

- Fornitori - istruzioni sul comportamento da tenere nell'ingresso in Azienda (divieto di accesso nei locali, distanziamento interpersonale, modalità di scarico utilizzo bagni dedicati ecc.).

Le principali pratiche igieniche adottate per evitare la contaminazione degli alimenti da parte di microrganismi nocivi per la salute umana rappresentano un approccio idoneo anche nel contenimento della diffusione di virus.

In particolare si intensificano alcune misure igieniche, quali:

- Accurata pulizia e sanificazione di superfici, linee produttive, attrezzature, materiali e mezzi: in aggiunta alle normali attività di pulizia, si procede ad intensificare le operazioni di sanificazione periodica dei locali e dei mezzi di trasporto, con l'ausilio di ore aggiuntive prestate da addette appositamente dedicate alla disinfezione dei locali, degli ambienti e delle postazioni di lavoro, delle aree comuni e di svago, nonché alla loro ventilazione allo scopo si utilizzano disinfettanti specifici con spiccata azione virucida a base di cloro;
- Lavaggio accurato delle mani: si sollecita tramite il lavaggio frequente della mani con l'utilizzo di sapone in dispenser e asciugatura igienica (salviette monouso) e, sia per i dipendenti che per gli utenti ed i fornitori, tramite dispenser di gel alcolico collocati in punti facilmente individuabili;
- Utilizzo di mascherine chirurgiche ad uso sanitario e guanti ad uso alimentare monouso da parte degli operatori durante la manipolazione, preparazione e confezionamento degli alimenti, già adottati come presidio igienico, allo scopo di ridurre la deposizione del virus sugli alimenti in caso di soggetti inconsapevolmente infetti;
- Rigorosa applicazione del principio di astensione dal lavoro del personale che accusi sintomatologia da infezione respiratoria compatibile con COVID-19 con segnalazione al medico competente e al medico di medicina generale di riferimento;
- Esclusione dall'ingresso di fornitori all'interno dei locali.

Le attività di lavoro devono svolgersi garantendo sempre una corretta distanza interpersonale di almeno un metro. Al fine di ridurre il numero di dipendenti compresenti e, quindi, la possibilità di contagio, con l'intenzione di raggiungere un contingente minimo giornaliero



AREA RISTORAZIONE

ALLEGATO A: PARTE GENERALE AUTOCONTROLLO

Revisione 00.00
Del GG/MM/AAAA

necessario e prestabilito di operatori si effettua anche una rimodulazione degli orari del personale. Le misure riguardanti le distanze di sicurezza si adottano anche per i dipendenti che devono recarsi negli spogliatoi, in un primo momento ponendo il limite di n. 4 alla volta o n. 2 alla volta in funzione degli spazi a disposizione, per arrivare anche all'ingresso singolo se necessario.

Si dispone inoltre di togliere gran parte delle sedie dalle sale di distribuzione (dove mobili), oppure contrassegnare con divieto di seduta (dove fisse), obbligando gli utenti al mantenimento delle distanze di sicurezza; anche nei pressi delle casse di addebito si segnala con cartelli e nastri applicati ogni metro sul pavimento per permettere un corretto posizionamento degli utenti in coda.

Se necessario e/o disposto normativamente si procede alla chiusura dei refettori e in prossimità dei punti vendita si garantisce che le code si svolgano nel rispetto del distanziamento interpersonale, attraverso l'affissione di cartelli ed attività di tutoraggio svolte dal personale, dotato dei necessari DPI.

Allo scopo di ridurre la possibilità di contagio, i processi di lavoro negli stabilimenti produttivi sono rivisitati in termini di organizzazione delle modalità lavorative, orari di apertura, accesso e consumazione dei pasti, anche con la chiusura dei refettori ed un servizio di vendita esclusivo di pasti da asporto, costituito prevalentemente da pietanze refrigerate confezionate in monoporzione prodotte dal Servizio, secondo le modalità operative descritte nell' Istruzione **16 P03 "Preparazione pasti da asporto"** e da prodotti monoporzione in scatola (es. formaggi e salumi confezionati, verdure, legumi, carne e tonno in scatola, bottiglie di acqua da 500 ml, yogurt, budini ecc.), con l'obiettivo prioritario di mantenere un opportuno equilibrio tra prosecuzione delle attività produttive all'utenza secondo uno standard accettabile, con la garanzia di condizioni di salubrità e sicurezza degli ambienti e delle modalità lavorative.

Per ridurre il n. di accessi fisici ed il movimento degli studenti in città, si somministrano i pasti con consegna a domicilio di cestini preconfezionati dal Servizio presso alcune residenze universitarie con ritiro dei prodotti da parte degli utenti in fascia oraria concordata.

1.6.6. ACQUA NON POTABILE

Nel presente paragrafo si definiscono di seguito le responsabilità e le modalità operative qualora sia impossibile utilizzare l'acqua potabile dai rubinetti dello stabilimento a seguito di

 AREA RISTORAZIONE	ALLEGATO A: PARTE GENERALE AUTOCONTROLLO
	Revisione 00.00 Del GG/MM/AAAA

esiti sfavorevoli di analisi, di segnalazioni da parte degli organi di controllo, clienti, gestori della rete idrica ecc.

Responsabilità

Il giudizio di potabilità spetta all'Autorità Sanitaria che valuta l'idoneità dell'impianto di trattamento, lo stato della rete distributrice ecc.

In caso di superamento dei parametri valuta l'adozione di eventuali provvedimenti cautelativi a tutela della salute pubblica, nonché dei rischi che potrebbero derivare da un'interruzione dell'approvvigionamento o da una limitazione di uso delle acque erogate.

Le responsabilità sono così ripartite:

- a) la responsabilità di garanzia di utilizzo di acqua potabile e dell'OSA
- b) la responsabilità della gestione dell'emergenza è del Responsabile dell'Autocontrollo In collaborazione con l'Ufficio Qualità e Sicurezza
- C) la responsabilità del capostruttura è di attuazione delle decisioni prese.



AREA RISTORAZIONE

**ALLEGATO A:
PARTE GENERALE
AUTOCONTROLLO**

Revisione 00.00
Del GG/MM/AAAA

1.7 ELENCO DEGLI STABILIMENTI DI PRODUZIONE/SOMMINISTRAZIONE ARDSU A GESTIONE DIRETTA

Sono elencati di seguito gli stabilimenti di produzione/somministrazione dell'ARDSU a gestione diretta:

1.7.1 sede di Firenze

Mensa Calamandrei – Viale Morgagni, 51

Coffee Too – Viale Morgani, 51

Caponnetto – Via Miele, 2 Polo Scienze Sociali

Polo Sesto – all'interno del Polo Scientifico e Tecnologico di Sesto Fiorentino

1.7.2 sede di Pisa

Mensa Betti – Via Betti largo Concetto Marchesi

Mensa Cammeo – Via Cammeo, 51

Mensa Martiri – Via Martiri, 7

Mensa Rosellini – c/o Residenza Rosellini Via Ippolito Rosellini, 6

1.7.3 sede di Siena

Mensa Bandini – Via Sallustio Bandini, 45/47