



COMUNE DI VICENZA
ASSESSORATO ALLA FORMAZIONE
Gestione Scuole Materne e Asili Nido

PIANO DI AUTOCONTROLLO

CENTRO PRODUZIONE PASTI DI VIA GOLDONI, 41

***SISTEMA DI ANALISI DEI PERICOLI E DI CONTROLLO DEI
PUNTI CRITICI***

HACCP (HAZARD ANALYSIS AND CRITICAL CONTROL POINTS)

1. HACCP TEAM

Direttore del Settore Scolastico ed Educativo del Comune di Vicenza e responsabile del piano	Golin dott. Silvano
Direttore Servizio Igiene degli Alimenti e della nutrizione – Medico ULSS n° 6	Vanzo dr.ssa Angiola
Direttore Servizio Igiene degli Alimenti di origine animale – Medico Veterinario ULSS n° 6	Ferrarini dr. Stefano
Coordinatore del Servizio di Refezione Scolastica del Comune di Vicenza	Rigobello Pietro
Capo cuoco del Servizio di Refezione Scolastica del Comune di Vicenza	Rossato Lino
Addetti al magazzino e ricevimento degli alimenti	Pasqualetto Fabio Osele Diego

L'HACCP TEAM viene convocato periodicamente per la verifica del piano di autocontrollo e della sua corretta applicazione, nonché per apportare le necessarie modifiche e revisioni qualora si riscontrino anomalie o intervengano mutamenti di diversa natura.

L'OBIETTIVO

Individuare nel Centro Produzione Pasti di Via Goldoni, n°41, ogni fase che potrebbe rivelarsi critica per la sicurezza degli alimenti e garantire che siano individuate, applicate, mantenute ed aggiornate le adeguate procedure di sicurezza, avvalendosi dei seguenti principi su cui è basato l'HACCP (da Reg. (CE) 852/2004):

- Identificare ogni pericolo che deve essere prevenuto, eliminato o ridotto a livelli accettabili;
- Identificare i CCP (punti critici di controllo) nelle fasi in cui il controllo si rileva essenziale per prevenire, eliminare o ridurre un rischio;
- Stabilire, nei CCP, i limiti critici che separano l'accettabilità dall'inaccettabilità;
- Stabilire ed applicare procedure di sorveglianza efficaci nei CCP;
- Stabilire le azioni correttive da intraprendere nel caso in cui dalla sorveglianza risulti che un determinato CP non è sotto controllo;
- Stabilire procedure per verificare l'effettivo funzionamento delle misure adottate nel piano di autocontrollo. Un cambiamento del prodotto, del processo o altro comporta il riesame della procedura;
- Predisporre documenti e registrazioni adeguati che dimostrino applicazione del piano di autocontrollo.

2. RIFERIMENTI NORMATIVI

Libro Bianco Sulla Sicurezza Alimentare (COM 99/719), che delinea l'insieme delle azioni necessarie a completare e aggiornare la legislazione dell'Unione Europea in materia di alimentazione, di modo da garantirne la sicurezza.

PACCHETTO IGIENE (NORMATIVA EUROPEA):

Reg.(CE) 852/04 sull'igiene dei prodotti alimentari e successive modifiche ed integrazioni.

Reg.(CE) 853/04 che stabilisce norme specifiche in materia di igiene degli alimenti di origine animale e successive modifiche ed integrazioni.

Reg.(CE) 854/04 che stabilisce norme specifiche per l'organizzazione dei controlli ufficiali sui prodotti di origine animale destinati al consumo umano e successive modifiche ed integrazioni.

Reg.(CE) 882/04 relativo ai controlli ufficiali dei prodotti alimentari intesi a verificare la conformità alla normativa europea in materia di mangimi e di alimenti e alle norme sulla salute e sul benessere animale.

NORMATIVA EUROPEA:

Reg.(CE) 178/02 che stabilisce i principi ed i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità Europea per la Sicurezza Alimentare e fissa le procedure nel campo della sicurezza alimentare.

Reg.(CE) 2073/05 della Commissione del 15 novembre 2005 stabilisce i criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari e successive modifiche ed integrazioni.

Reg.(CE) 1881/06 del 19 dicembre 2006 e successive modifiche che stabilisce i tenori massimi di alcuni contaminanti dei prodotti alimentari.

Reg.(CE) 2074/05 Allegato 1 Informazioni sulla catena alimentare, obblighi degli OSA e delle Autorità Competenti.

Reg.(CE) 2074/05 Allegato 2 Prodotti della pesca, obblighi degli OSA e delle Autorità Competenti.

Reg.(CE) 1169/11 relativo alla fornitura di informazioni degli alimenti ai consumatori (etichettatura).

D.G.R. 2898/12 Allegato A, Appendice 2 riguardante le norme di comportamento per una corretta preparazione/manipolazione sicura degli alimenti.

NORMATIVA NAZIONALE:

D.Lgs. 190/06 “Disciplina sanzionaria per le violazioni del Reg.(CE) 178/02”

Art. 444 Codice Penale “Commercio di sostanze alimentari nocive”.

“Chiunque detiene per il commercio, pone in commercio, ovvero distribuisce per il consumo sostanze destinate all'alimentazione non contraffatte né adulterante, ma pericolose per la salute pubblica è punito con la reclusione da sei mesi a tre anni e con una multa non inferiore a 51,65 euro.

La pena è diminuita se la qualità nociva delle sostanze è nota alla persona che la acquista o la riceve.”

Legge 283 del 30/04/62 “Disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari e delle bevande” e successive modificazioni ed integrazioni.

O.M. del 11/10/78 “Limiti di cariche microbiche tollerabili in determinate sostanze alimentari e bevande” e successive modifiche.

D.P.R. 327 del 26/03/80 “Regolamento di esecuzione della legge 283/62”

D.P.R. 327 del 26/03/80 titolo II art. 51 “Elenco delle condizioni di temperatura che debbono essere rispettate durante il trasporto di determinate sostanze alimentari non congelate né surgelate.”

D.M. 16/12/93 “Individuazione delle sostanze alimentari deteriorabili alle quali si applica il regime di controlli microbiologici ufficiali.”

D. Lgs. 507 del 30/12/99 “Depenalizzazione dei reati minori e riforma del sistema sanzionatorio” .

L.R. Veneto 41 del 19/12/03 Art. 1 Igiene e sanità del personale addetto alla produzione e vendita delle sostanze alimentari.

D.G.R. 140 del 30/01/04“ Igiene e sanità del personale addetto alla produzione e vendita delle sostanze alimentari. Criteri e modalità di attuazione” (ABOLIZIONE LIBRETTO DI IDONEITA’ SANITARIA, sostituito da corsi di formazione che rilasciano il “Libretto di Formazione” valido per 3 anni) e successive modificazioni ed integrazioni.

Decreto del 27/08/04 del Ministero della Salute e successive modifiche – Prodotti fitosanitari: limiti massimi di residui delle sostanze attive nei prodotti destinati all’alimentazione.

Decreto 438 del 24/11/04 “L.R. n°41/2003, art.1 “ Igiene e sanità del personale addetto alla produzione ed alla vendita delle sostanze alimentari. Integrazione ai criteri ed alle modalità di attuazione e definizione delle relative procedure di informazione/formazione.” (Autocertificazione Allegato B).

Reg.(CE) 37/2005 della Commissione del 12 gennaio 2005 “Regolamento sul controllo delle temperature nei mezzi di trasporto e nei locali di immagazzinamento e di conservazione degli alimenti surgelati destinati all’alimentazione umana.”

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.

Legge Regionale 2/2013 relativa alle norme di semplificazione in materia di igiene, medicina del lavoro, sanità pubblica e altre disposizioni per il settore sanitario, Art. 5: determinazioni in materia di produzione e vendita di sostanze alimentari e bevande

Indicazioni/prescrizioni SIAN ULSS 6 (VI):

Diete speciali sanitarie: predisposizione in ogni plesso scolastico (scuola primaria/secondaria) di un apposito spazio/contenitore dedicato agli alimenti per le diete speciali sanitarie (allergie e intolleranze supportate da certificato medico), al fine di evitare contaminazioni crociate, garantendo così la massima sicurezza per i bambini.

Tali contenitori dovranno riportare la dicitura “ALIMENTI DESTINATI ALLE DIETE SPECIALI” e rimanere sempre presenti nello spazio dedicato, anche in assenza di bambini allergici.

Alimenti forniti dalle famiglie: in caso di alimenti portati dalle famiglie (dolci, pasticcini, ecc.) per eventi eccezionali quali feste di compleanno o altre occasioni, sono autorizzati solo prodotti secchi confezionati e provvisti di regolare etichettatura che elenchi ingredienti, scadenza e numero del lotto.

LINEE GUIDA REGIONALI :

Zuccheri, dolci e bevande zuccherate: si sottolinea l'importanza di limitare il consumo di zuccheri semplici evitando in particolar modo di consumare snack, cibi o bevande addizionate di zucchero.

3. DEFINIZIONI

In questo documento vengono adottate definizioni e termini di riferimento inerenti all'igiene dei prodotti alimentari. I termini e le definizioni, elencate di seguito, sono riprese e/o rielaborate dalla letteratura specializzata e dalla normativa in materia.

Alimento: qualsiasi sostanza o prodotto trasformato, parzialmente trasformato o non trasformato, destinato ad essere ingerito, o di cui si prevede ragionevolmente che possa essere ingerito, da esseri umani.

Sono compresi: bevande, gomme da masticare e qualsiasi sostanza, compresa l'acqua, intenzionalmente incorporata negli alimenti nel corso della loro produzione, preparazione o trattamento. (Reg. 178/02, Art. 2)

Alimento refrigerato: alimento mantenuto ad una temperatura inferiore a quella ambientale, ma comunque non inferiore a -1°C. (Reg. 852/04, Art. 2)

Alimento congelato: alimento sottoposto a congelamento, senza prescrizioni d'uso di tecniche particolari, mai inferiore a -20 °C, mantenuto a temperatura di -18°C, diverso da quanto indicato dal D.Lgs 110/92.

Alimenti potenzialmente pericolosi: alimenti suscettibili a essere contaminati e che richiedono un opportuno controllo di tempo/temperatura per limitare lo sviluppo dei microrganismi o la formazione di tossine.

Alimenti salubri: gli alimenti idonei al consumo umano dal punto di vista igienico.

Alimento surgelato: alimento sottoposto ad un processo speciale di congelamento, detto "surgelazione", che permette di superare con la rapidità necessaria, in funzione della natura del prodotto, la zona di cristallizzazione massima e di mantenere la temperatura del prodotto in tutti i suoi punti, dopo la stabilizzazione termica, ininterrottamente a valori inferiori a -18°C e commercializzato come tale. (D. Lgs. 110/92)

Allergia: indica una condizione di tipo patologico caratterizzata da una abnorme reattività del sistema immunitario, umano o animale, ad uno specifico antigene presente nell'alimento

Analisi dei pericoli: procedura che ha lo scopo di individuare e valutare i potenziali pericoli significativi che si presentano durante ogni fase del processo di produzione di un alimento.

Analisi del rischio: processo costituito da tre componenti interconnesse: valutazione, gestione e comunicazione del rischio.

Autocontrollo: insieme delle misure che il responsabile dell'industria alimentare, sotto la propria responsabilità, esercita per garantire che la preparazione, la trasformazione, la fabbricazione, il confezionamento, il deposito, il trasporto, la distribuzione, la manipolazione, la vendita o la fornitura, compresa la somministrazione, dei prodotti alimentari siano effettuati in modo igienico.

Autorità competente: il Ministero della Sanità e i servizi veterinari delle ULSS.

Azione correttiva: procedura da adottare quando dal monitoraggio risulti che un determinato punto critico non è sotto controllo.

Celiachia: è un'intolleranza permanente alla gliadina, contenuta nel glutine, un insieme di proteine a loro volta contenute nel frumento, nell'orzo, nella segale, nel

farro e in altri cereali minori, genera gravi danni alla mucosa intestinale quali l'atrofia dei villi intestinali.

Commercio al dettaglio: la movimentazione e/o trasformazione degli alimenti e il loro stoccaggio nel punto di vendita o di consegna al consumatore finale, compresi i terminali di distribuzione, gli esercizi di ristorazione, le mense di aziende e istituzioni, i ristoranti e altre strutture di ristorazione analoghe, i negozi, i centri di distribuzione per supermercati e i punti di vendita all'ingrosso.

Comunicazione del rischio: scambio interattivo, all'interno dell'analisi del rischio, di informazioni e pareri riguardanti gli elementi di pericolo e i rischi, i fattori connessi al rischio e la percezione del rischio. Tale scambio avviene tra i responsabili della valutazione del rischio, i responsabili della gestione del rischio, consumatori, imprese alimentari e del settore mangimi, la comunità accademica ed altri interessati. (Reg. 178/02, Art. 3)

Confezionamento: l'operazione destinata a realizzare la protezione dei prodotti mediante un primo involucro o un primo contenitore posti a diretto contatto con il prodotto, nonché il primo involucro o il primo contenitore stesso. (una protezione fisica che annulla o minimizza l'influenza dell'ambiente esterno).

Contaminante: qualsiasi sostanza indesiderata di origine biologica, chimica e fisica.

Contaminazione crociata: contaminazione di un alimento determinata da cause non dirette (utensili, attrezzature, materie prime, ambienti, personale).

Controllare: eseguire un'operazione per prevenire, eliminare o ridurre un pericolo per la salute a livelli accettabili.

Controllo: modalità di esecuzione di un'operazione o di una procedura.

Consumatore finale: il consumatore finale di un prodotto alimentare che non utilizzi tale prodotto nell'ambito di un'operazione o attività di un'impresa del settore alimentare.

Detersione: operazione di pulizia, mediante uso di sostanze detergenti, atta a rimuovere per azione chimico-fisica lo sporco dalle superfici.

Diagramma di flusso: grafico che fornisce in modo chiaro e semplice la sequenza di tutte le fasi che caratterizzano un processo produttivo.

Dieta speciale: dieta specifica per ogni individuo che presenta allergie o intolleranze ad alimenti o loro componenti (dieta sanitaria) oppure che ha necessità etico-religiose (vedi musulmani, vegetariani, induisti)

Disinfezione: operazione effettuata mediante l'uso di agenti chimici o fisici dotati di azione microbiostatica e/o microbica, per ridurre a livelli accettabili il numero di microrganismi per non compromettere la salubrità e le caratteristiche dell'alimento.

Gestione del rischio: processo, distinto dalla valutazione del rischio, consistente nell'esaminare alternative d'intervento consultando le parti interessate, tenendo conto della valutazione del rischio e di altri fattori pertinenti e, se necessario, compiendo adeguate scelte di prevenzione e di controllo.

HACCP: Hazard Analysis and Critical Control Point (Analisi dei Pericoli e Punti Critici di controllo), ossia metodo sistematico di autocontrollo che permette di individuare, in relazione alle fasi del ciclo produttivo, i pericoli specifici a cui possono essere soggetti gli alimenti, di valutarli e di stabilire le misure preventive per tenerli sotto controllo.

Igiene dei prodotti alimentari: Disciplina che comprende l'insieme delle condizioni e delle misure necessarie ad assicurare la salubrità e le caratteristiche tipiche di materie prime, prodotti intermedi e prodotti finiti in ogni punto della filiera (produzione, trasformazione, distribuzione).

Imballaggio: è il prodotto, composto di materiali di qualsiasi natura, adibito a contenere e a proteggere determinate merci, a consentire la loro manipolazione e la loro consegna dal produttore al consumatore.

Industria alimentare: ogni soggetto pubblico o privato, con o senza fini di lucro, che esercita una o più delle seguenti attività: la preparazione, la trasformazione, la

fabbricazione, il confezionamento, il deposito, il trasporto, la distribuzione, la manipolazione, la vendita o la fornitura, compresa la somministrazione, di prodotti alimentari.

Infestanti : insetti, uccelli, roditori e qualsiasi altro animale vettore di malattie provocate da virus, protozoi, batteri e che può contaminare derrate alimentari.

Intolleranza alimentare: reazione d'ipersensibilità ad un alimento che non coinvolge il sistema immunitario.

Lavorazione degli alimenti: ogni operazione di preparazione , trasformazione, cottura, confezionamento, conservazione, trasporto, distribuzione e vendita di alimenti.

Lotto: codice che identifica un insieme di unità di vendita di una derrata alimentare, prodotte, fabbricate o confezionate in circostanze praticamente identiche.

Limiti critici: valori per caratteristiche di natura fisica, chimica o biologica entro i quali deve svolgersi un'operazione per garantire la sicurezza del risultato, in termini di eliminazione, prevenzione o riduzione di uno specifico pericolo. Separano ciò che è conforme da ciò che non è conforme.

Manipolatore degli alimenti: ogni persona che manipola alimenti, materiali o utensili usati per la lavorazione degli alimenti non confezionati, o che entra in contatto con essi.

Manuale di corretta prassi igienica: documenti di applicazione volontaria, evolutivi, concepiti dagli operatori del settore alimentare per aiutarli a rispettare le norme sull'igiene degli alimenti.

Materiali di confezionamento: ogni recipiente, quali scatole da conserva, bottiglie, cartoni, casse e sacchi, o materiale di confezionamento e di protezione, tipo fogli metallici, pellicole plastiche, metallo, carta, carta paraffinata e tessuto.

Materie prime: alimenti utilizzati come ingredienti per ottenere i prodotti finali.

Mensa: luogo dove sono preparate, cucinate o condizionate derrate alimentari destinate ad essere utilizzate come pasti da più consumatori, in maniera collettiva o costituenti un gruppo omogeneo. Per gruppo omogeneo si intende un insieme di consumatori con caratteristiche qualitative uniche ed identiche, tali da giustificare il servizio fornito.

Monitoraggio: sequenza pianificata di osservazioni, misure e registrazioni sistematiche di parametri significativi che indicano se le misure di controllo messe in atto consentono il rispetto dei limiti critici prefissati. Indica se un punto critico è sotto controllo.

Microrganismi patogeni: i batteri, i virus, i lieviti, le muffe, le alghe, i protozoi parassiti, gli elminti parassiti microscopici, le loro tossine e i loro metaboliti, che sono responsabili dell'insorgenza di malattie nell'organismo ospite.

Non conformità: non soddisfacimento di un requisito specificato.

Osa: “operatore del settore alimentare”, la persona fisica o giuridica responsabile di garantire il rispetto delle disposizioni della legislazione alimentare nell'impresa alimentare posta sotto il suo controllo;

Partita: il quantitativo di prodotto scortato dallo stesso documento commerciale di accompagnamento o certificato sanitario.

Pericolo o elemento di pericolo: agente biologico, chimico o fisico contenuto in un alimento, o una condizione in cui un alimento si trova, in grado di provocare un effetto nocivo sulla salute. (Reg. 178/02, Art. 3)

Piano HACCP: documento redatto secondo i principi dell'HACCP per garantire il controllo dei pericoli significativi nel corso di uno specifico processo produttivo.

Piatti vegetali pronti per l'utilizzo: frutta, legumi ed erbe aromatiche, condizionati, crudi, refrigerati, pronti per l'impiego, per la consumazione umana e oggetto a sbucciatura, taglio ed altra preparazione che non interferisce sull'integrità del prodotto.

Prodotto non trasformato: prodotto alimentare non sottoposto a trattamento. Sono compresi i prodotti che siano stati divisi, separati, sezionati, affettati, disossati, tritati, scuoiati, frantumati, tagliati, puliti, rifilati, decorticati, macinati, refrigerati, congelati, surgelati o scongelati. (Reg. 852/04, Art. 2)

Prodotto trasformato: prodotto alimentare ottenuto dalla trasformazione di prodotti non trasformati. Tali alimenti possono contenere ingredienti necessari alla loro lavorazione o per conferire loro caratteristiche specifiche. (Reg. 852/04, Art. 2)

Prodotto d'origine animale: alimenti di origine animale, compresi miele e sangue, molluschi bivalvi vivi, echinodermi vivi, tunicati vivi e gasteropodi marini vivi destinati al consumo umano. (Reg. 853/04, Allegato 1)

Pulizia: eliminazione delle macchie, dei residui alimentari, della polvere, del grasso o di ogni altro materiale indesiderato.

Punto critico di controllo (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. I punti critici di controllo sono definiti da ciascuna azienda specifica sotto la propria responsabilità. Vengono in genere specificati due tipi di CCP: CCP1, assicurano la prevenzione o l'eliminazione di un pericolo; CCP2, minimizzano, riducono o ritardano un pericolo senza garantirne il controllo assoluto.

Punto di controllo (CP): Ogni punto, fase, procedura, a livello della quale sia possibile tenere sotto controllo qualsiasi fattore biologico, fisico o chimico che presenti un rischio.

Rigenerazione: processo il cui scopo è riportare l'alimento alla temperatura tale da abbassare la carica microbica generale ed eliminare quella patogena.

Rintracciabilità: la possibilità di ricostruire e seguire il percorso di un alimento, di un mangime, di un animale destinato alla produzione alimentare o di una sostanza destinata o atta ad entrare a far parte di un alimento o di un mangime attraverso tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione;

Rischio: è la probabilità di comparsa di un pericolo, il prodotto della gravità e del danno; $R = G \times D$ (Rischio = Gravità x Danno).

Ristorazione collettiva : preparazione, conservazione, distribuzione, servizio e, all'occorrenza, consegna degli alimenti ai fini di utilizzo da parte del consumatore, sul luogo di preparazione o in un luogo appositamente indicato.

Sanificazione: insieme delle operazioni di detergenza (o pulizia) e disinfezione effettuate per rendere igienicamente idoneo un ambiente, una superficie, una attrezzatura, il personale.

Sicurezza: controllo nell'alimento di qualsiasi elemento tossico, sia chimico, fisico che biologico capace di indurre uno stato di malessere o di malattia nel consumatore.

Verifica : utilizzo di informazioni supplementari rispetto al monitoraggio, ottenute tramite analisi o altri strumenti, al fine di dimostrare che il piano HACCP viene attuato come previsto.

4. ANALISI DELLA STRUTTURA

I menù sono elaborati con la collaborazione dei servizi igiene alimenti e nutrizione Ulss 6 Vicenza ai quali spetta anche la valutazione preventiva sia sotto l'aspetto nutrizionale che sotto l'aspetto della sicurezza alimentare.

In base al Reg. 852/04 Allegato II Capitolo 1 sui requisiti generali applicabili alle strutture destinate agli alimenti ed al D.P.R. 327 del 26/03/80, il Centro Produzione Pasti di via C. Goldoni si suddivide nei seguenti ambienti di lavorazione, distinti e separati:

- Area deposito delle materie prime;
- Area produzione, preparazione e confezionamento delle sostanze destinate all'alimentazione;
- Area deposito prodotti finiti;
- Area detenzione delle sostanze non destinate all'alimentazione;

Inoltre gli ambienti dell'azienda possiedono i seguenti requisiti:

- Sono costruiti in modo tale da garantire una facile e adeguata pulizia;
- Sono sufficientemente ampi, in modo tale da evitare l'ingombro delle attrezzature e l'affollamento del personale;
- Rispondono ai requisiti razionali sotto il profilo igienico – sanitario, con valori microclimatici atti ad assicurare condizioni di benessere ambientale anche in relazione alle peculiari esigenze di lavorazione;

- Aerabili, naturalmente o artificialmente, sia per prevenire eventuali condensazioni del vapore, sia per evitare sviluppo di muffe;
- Possiedono un sistema d'illuminazione, naturale od artificiale, tale da prevenire, in ogni caso, la contaminazione delle sostanze alimentari;
- Possiedono pareti e pavimenti le cui superfici sono, in rapporto al tipo di lavorazione che viene effettuata, facilmente lavabili e disinfettabili;
- Sono muniti di dispositivi idonei ad evitare la presenza di roditori ed animali od insetti;
- Sono adibiti esclusivamente agli usi cui sono destinati, secondo quanto indicato nella pianta planimetrica allegata alla domanda di autorizzazione;
- Sono adibiti al deposito di alimenti destinati alle diete speciali.

N.B.: attualmente gli spazi risultano essere insufficienti e non sempre è possibile rispettare completamente i requisiti del suddetto D.P.R. In particolare, si evidenzia che la zona di cucina adibita alla preparazione dei piatti freddi, viene anche utilizzata come mensa del personale avente diritto (ovviamente prima e dopo l'uso del locale come mensa vengono adottate le opportune misure igienico – sanitarie). Si precisa che le carenze strutturali dei locali sono all'analisi dell'Amministrazione Tecnica e che nelle condizioni attualmente in essere è comunque possibile l'applicazione di questo piano di autocontrollo e della normativa europea per la sicurezza alimentare.

Il Centro di Produzione pasti è inoltre provvisto:

a) di impianti, attrezzature ed utensili riconosciuti idonei sotto il profilo igienico-sanitario e costruiti in modo da consentire la facile, rapida e completa pulizia.

Le superfici destinate a venire a contatto con le sostanze alimentari nelle varie fasi della produzione, preparazione e confezionamento, sono in materiale idoneo ai sensi della normativa vigente.

b) di depositi o magazzini dotati di attrezzature di refrigerazione idonee alla sosta delle materie prime.

c) di acqua potabile in quantità sufficiente allo scopo (Cap. 7, Allegato II, Reg. CE 852/04);

d) di servizi igienici rispondenti alle normali esigenze igienico-sanitarie non comunicanti direttamente con i locali adibiti a lavorazione, produzione e deposito delle sostanze alimentari.

I locali adibiti a servizi igienici ed il locale antistante sono dotati di porta a chiusura con molla, ed hanno pareti e pavimenti costruiti in materiale impermeabile e facilmente lavabile e disinfettabile;

I gabinetti sono in numero adeguato al personale addetto alla lavorazione e produzione dei pasti: dotati di acqua corrente in quantità sufficiente e forniti di turca, di lavabo con erogazione a comando a pedale, con distributori di sapone liquido e con asciugamani di carta a perdere dopo l'uso.

Gli spogliatoi sono forniti di armadietti individuali lavabili, disinfettabili, a doppio scomparto per il deposito, rispettivamente, degli indumenti personali e di quelli usati per il lavoro (tutti i locali risultano essere insufficienti e troppo stretti).

Le docce sono in numero adeguate.

e) di dispositivi per lo smaltimento dei rifiuti, rispondenti alle esigenze dell'igiene sia per lo smaltimento delle acque di rifiuto industriale e delle acque luride, sia dei rifiuti solidi che vengono rimossi al più presto dalle aree e dai locali di lavorazione e confezionamento;

f) di contenitori di rifiuti e immondizie anche a raccolta differenziata posti a congrua distanza dai locali di lavorazione in aree opportunamente separate.

g) di detersivi, disinfettanti e materiale utilizzato quotidianamente nelle operazioni di pulizia che vengono conservati in armadietti e luoghi chiusi e separati dai prodotti alimentari.

h) di attrezzature, contenitori monoporzione ed utensili dedicati a diete speciali.

Secondo l'art. 29 (Norme igieniche per i locali e gli impianti) si osservano le seguenti norme igieniche per i locali e gli impianti:

I locali, gli impianti, le attrezzature e gli utensili vengono mantenuti nelle condizioni richieste dall'igiene mediante operazioni di ordinaria e straordinaria pulizia. Essi, dopo l'impiego di soluzioni detergenti e disinfettanti, e prima dell'utilizzazione, vengono lavati abbondantemente con acqua potabile per assicurare l'eliminazione di ogni residuo.

Tutte le operazioni relative alla preparazione delle vivande devono sempre essere inframmezzate da una adeguata pulizia e sanificazione delle attrezzature e degli utensili per evitare la contaminazione crociata, uno dei maggiori e più frequenti pericoli. La manipolazione degli alimenti in promiscuità deve avvenire solo alcuni istanti prima della cottura o durante la stessa. La conservazione di eventuali alimenti preparati e destinati alla cottura deve avvenire nelle appropriate celle in contenitori idonei e chiusi.

5. TRASPORTO DELLE SOSTANZE ALIMENTARI

Il trasporto avviene come indicato al Cap. IV dell'Allegato II del Reg. CE 852/04:

1. I vani di carico dei veicoli e/o i contenitori utilizzati per il trasporto di prodotti alimentari devono essere mantenuti puliti nonché sottoposti a regolare manutenzione al fine di proteggere i prodotti alimentari da fonti di contaminazione e devono essere, se necessario, progettati e costruiti in modo tale da consentire un'adeguata pulizia e disinfezione.
2. I vani di carico dei veicoli e/o i contenitori non debbono essere utilizzati per trasportare qualsiasi materiale diverso dai prodotti alimentari se questi ultimi possono risultarne contaminati.
3. Se i veicoli e/o i contenitori sono adibiti al trasporto di altra merce in aggiunta ai prodotti alimentari o di differenti tipi di prodotti alimentari contemporaneamente, si deve provvedere, ove necessario, a separare in maniera efficace i vari prodotti.

4. I prodotti alimentari sfusi liquidi, granulari o in polvere devono essere trasportati in vani di carico e/o contenitori/cisterne riservati al trasporto di prodotti alimentari. Sui contenitori deve essere apposta una menzione chiaramente visibile ed indelebile in una o più lingue comunitarie relativa alla loro utilizzazione per il trasporto di prodotti alimentari ovvero la menzione «esclusivamente per prodotti alimentari».
5. Se i veicoli e/o i contenitori sono adibiti al trasporto di merci che non siano prodotti alimentari o di differenti tipi di prodotti alimentari, si deve provvedere a pulirli accuratamente tra un carico e l'altro per evitare il rischio di contaminazione.
6. I prodotti alimentari nei veicoli e/o contenitori devono essere collocati e protetti in modo da rendere minimo il rischio di contaminazione.
7. Ove necessario, i vani di carico dei veicoli e/o i contenitori utilizzati per trasportare i prodotti alimentari debbono essere atti a mantenere questi ultimi in condizioni adeguate di temperatura e consentire che la temperatura possa essere controllata.

6. GESTIONE DEI RIFIUTI ALIMENTARI

I rifiuti alimentari sono gestiti in maniera tale da non creare rischi di contaminazione per i prodotti alimentari. Per tale motivo, i residui delle lavorazioni devono essere allontanati periodicamente nell'arco della giornata dalle aree di produzione.

Gli scarti di lavorazione devono essere raccolti in appositi contenitori separati per tipologia (raccolta differenziata: "frazione umida", cartone, plastica e il "secco" non riciclabile) e conferiti allo smaltitore ufficiale A.I.M.

Inoltre l'azienda rispetta la normativa europea sui residui alimentari, come al Cap. VI dell'Allegato II del Reg. CE 852/04:

1. I rifiuti alimentari, i sottoprodotti non commestibili e gli altri scarti devono essere rimossi al più presto, per evitare che si accumulino, dai locali in cui si trovano gli alimenti.

2. I rifiuti alimentari, i sottoprodotti non commestibili e gli altri scarti devono essere depositati in contenitori chiudibili, a meno che gli operatori alimentari non dimostrino all'autorità competente che altri tipi di contenitori o sistemi di evacuazione utilizzati sono adatti allo scopo. I contenitori devono essere costruiti in modo adeguato, mantenuti in buone condizioni igieniche, essere facilmente pulibili e, se necessario, disinfettabili.
3. Si devono prevedere opportune disposizioni per il deposito e la rimozione dei rifiuti alimentari, dei sottoprodotti non commestibili e di altri scarti. I magazzini di deposito dei rifiuti devono essere progettati e gestiti in modo da poter essere mantenuti costantemente puliti e, ove necessario, al riparo da animali e altri animali infestanti.
4. Tutti i rifiuti devono essere eliminati in maniera igienica e rispettosa dell'ambiente conformemente alla normativa comunitaria applicabile in materia e non devono costituire, direttamente o indirettamente, una fonte di contaminazione diretta o indiretta.

7. PERSONALE

Secondo il Cap. VIII dell'Allegato II del Reg. CE 852/04 e l'Art. 42 del D.P.R. 327/80 (Igiene, abbigliamento e pulizia del personale) il personale:

Ogni persona che lavora in locali per il trattamento di alimenti deve mantenere uno standard elevato di pulizia personale ed indossare indumenti adeguati, puliti e, ove necessario, protettivi.

Inoltre indossa tute o sopravvesti di colore chiaro, nonché idonei copricapo che contengono la capigliatura. Le tute, le giacche, le sopravvesti e i copricapo sono tenuti puliti; inoltre, il personale cura la pulizia della propria persona e in

particolare delle mani ed esegue il proprio lavoro in modo igienicamente corretto.

Inoltre, il personale medesimo:

1. svolge le operazioni di manipolazione degli alimenti con mani pulite e senza anelli, orologi, braccialetti, ecc.

2. procede al lavaggio delle mani ad ogni interruzione;
3. mantiene in ordine e puliti le postazioni di lavoro ed il proprio armadietto;
4. non viene adibito a lavorare a contatto con gli alimenti qualora vi sia probabilità di contaminazione (infezioni della pelle, piaghe, ecc.)
5. non fuma, non beve, non mangia nei locali adibiti alla conservazione, lavorazione e cottura degli alimenti ad eccezione della pausa pranzo nel locale sopra menzionato;
6. è in possesso dell'attestato formativo "Addetto alla manipolazione delle sostanze alimentari", secondo l'Art. 5 della L.R. Veneto 2/2013 e alla Determinazione Dirigenziale PGN 1463 del 09/01/2014.
7. ha seguito un corso di aggiornamento da marzo a settembre 2010 conseguendo il "certificato per l'attività di somministrazione e vendita di prodotti alimentari"
8. il personale è debitamente formato (corsi tenuti dal SIAN ULSS n. 6 VI) sulle procedure relative alla preparazione delle diete speciali in particolar modo per quanto riguarda la "celiachia".

8. PERICOLI BIOLOGICI

I contaminanti di natura biologica (organismi vitali e/o loro tossine) appartengono a due grosse categorie: i microrganismi (batteri, lieviti e muffe) e gli organismi superiori. Entrambe le categorie possono essere presenti nell'alimento all'origine

(contaminazione primaria) oppure penetrarvi nelle diverse fasi di lavorazione, distribuzione, commercializzazione e somministrazione (contaminazione secondaria). Le fonti di contaminazione biologica sono il suolo, le acque, l'aria, gli animali, l'uomo e le piante, Attrezzature e piani di lavoro non ben puliti possono contenere residui di preparazioni precedenti oltre che flore microbiche, giunte attraverso l'aria e moltiplicatesi fino a raggiungere livelli quantitativi notevoli.

I microrganismi patogeni o potenzialmente tali possono essere responsabili di:

a) infezioni: *Salmonella* spp., *Shigella* spp., *Vibrio parahaemolyticus*, *Campylobacter* spp., *Yersinia enterocolitica*, *Escherichia coli*, Enterococchi, *Brucella* spp., *Listeria monocytogenes*, *Mycobacterium tuberculosis*, Batteri lattici patogeni, *Pseudomonas aeruginosa*, *Aeromonas hydrophyla*;

b) tossinfezioni (da parassiti e da Virus) ingestione di tossine o di microrganismi tossinogeni: *Clostridium perfringens* e *Bacillus cereus*;

c) intossicazioni (per ingestione di tossine preformate): Botulismo e Intossicazione stafilococcica; intossicazioni da funghi superiori, Micotossicosi e Ammine biogene.

I microrganismi alteranti possono essere: Batteri lattici, *Propionibacterium*, Bacilli, Clostridi, *Proteus*, Coliformi, Lieviti e muffe

I microrganismi utili possono essere: Batteri lattici, Micrococcaceae, Batteri acetici, Lieviti, Muffe.

Per quanto riguarda, invece, le contaminazioni da organismi superiori si può dire che questi sono presenti anche in ambienti più o meno salubri a causa di animali e insetti (mosche, blatte, formiche, vespe, uccelli, animali domestici ratti e topi). Essi possono venire a contatto con gli alimenti sia all'origine sulle materie prime che durante le diverse fasi di lavorazione, senza dimenticare fasi importanti come lo stoccaggio, la conservazione ed il trasporto. In generale la difesa dalle infestazioni si attua predisponendo opportune misure volte ad ostacolare l'ingresso e l'insediamento di parassiti in ambienti ove si producono, trasformano o conservano alimenti. Le opere

di prevenzione sono da ricondursi essenzialmente ad interventi principalmente a carico delle strutture dell'edificio, volti al miglioramento dell'igiene ambientale delle aree interne ed esterne oltre che ad escludere la possibilità di penetrazione nelle cucine e nei refettori da parte dei parassiti stessi.

MEZZI DI PREVENZIONE INFESTAZIONI

Al fine di prevenire la presenza di roditori, insetti e altri animali sono in atto mezzi di prevenzione affidati all'Ufficio Igiene del Comune di Vicenza.

9. PERICOLI CHIMICI

Mentre gli effetti sulla salute dei contaminanti di origine biologica si manifestano in genere in modo acuto, cioè a breve distanza dall'ingestione dell'alimento contaminato, quelli di assunzione a bassi livelli di contaminanti chimici e radionuclidi hanno carattere più subdolo e si manifestano a distanza di tempo dall'esposizione con sintomi variabili e difficilmente individuabili.

Possono avere una provenienza eterogenea derivando da:

- a) materie prime,

- b) diffusioni e cessioni degli impianti, delle apparecchiature e dei materiali di confezionamento;

- c) residui come pesticidi, fitofarmaci, antiparassitari, erbicidi, derattizzanti, acaricidi, antibiotici, sulfamidici, anabolizzanti, ormoni, detergenti, scarichi industriali, contaminanti ambientali (fallout radioattivo, scarichi di autoveicoli ricchi di piombo, ecc.).

- d) sostanze tossiche di neoformazione: da reazioni di danno termico e/o da reazioni chimiche incontrollate;

- e) inquinamento ambientale

10. PERICOLI FISICI

Le cause principali di contaminazione fisica sono di solito di tipo accidentale, dovute più ad episodi dalla frequenza non ben rilevabile che a sistematici errori di processo o di conduzione di determinate operazioni.

I contaminanti di tipo fisico possono essere suddivisi come derivanti da:

- a) materie prime;
- b) fasi di lavorazione: presenza nel prodotto di pezzi di vetro, metalli, sassolini, pezzetti di legno, plastica, parti di macchinari, residui di operazioni di sanificazione e di manutenzione, capelli e secrezioni, ecc.

11. GESTIONE DELLE DIETE SPECIALI SANITARIE

Di seguito si illustra, attraverso i grafici sottostanti, la gestione delle diete speciali sanitarie del servizio di ristorazione scolastica comunale relativa alle cucine degli Asili Nido, alle cucine delle Scuole dell'Infanzia e alle cucine delle Scuole dell'Infanzia servite dal nostro Centro Produzione Pasti.

In questo capitolo si vuole inoltre confrontare i dati attuali con quelli relativi alla precedente versione del piano, all'anno scolastico 2010-2011.

Grafico 1: Dettaglio Diete Speciali 2010-2011

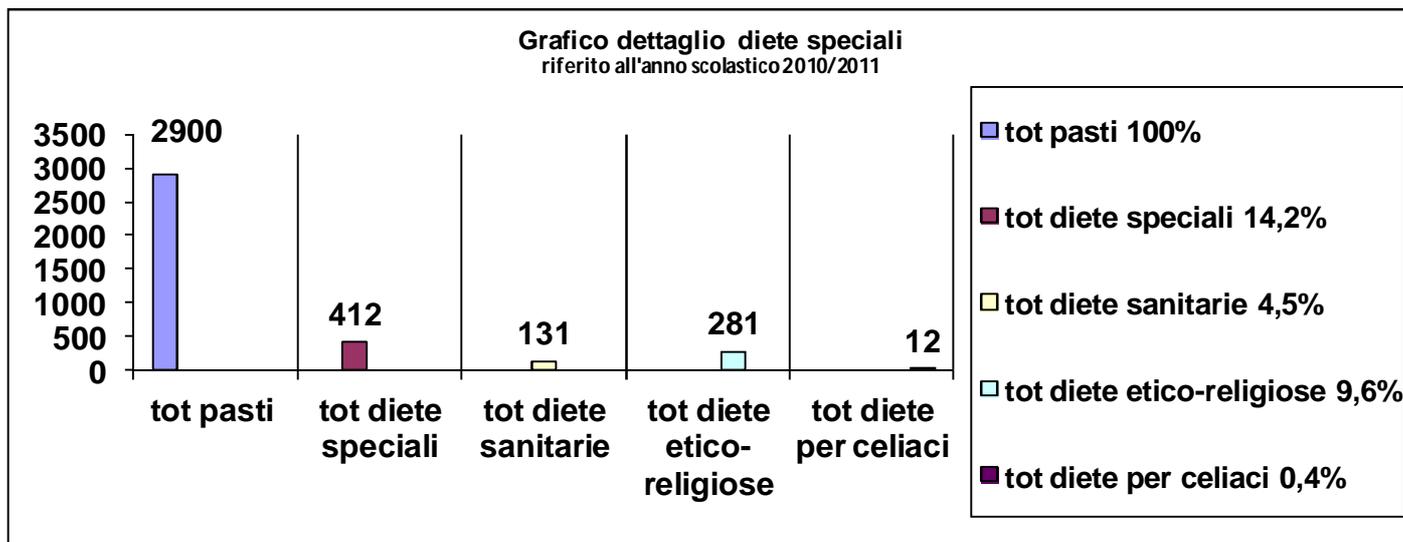


Grafico 2: Diete Speciali Totali (482 bambini) 2014-2015

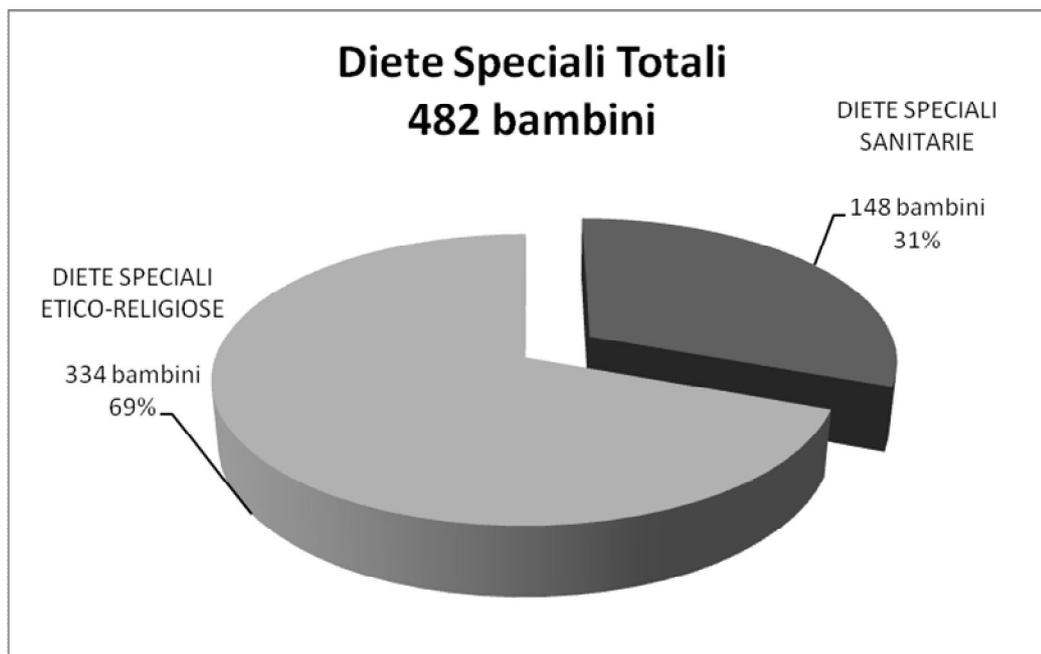
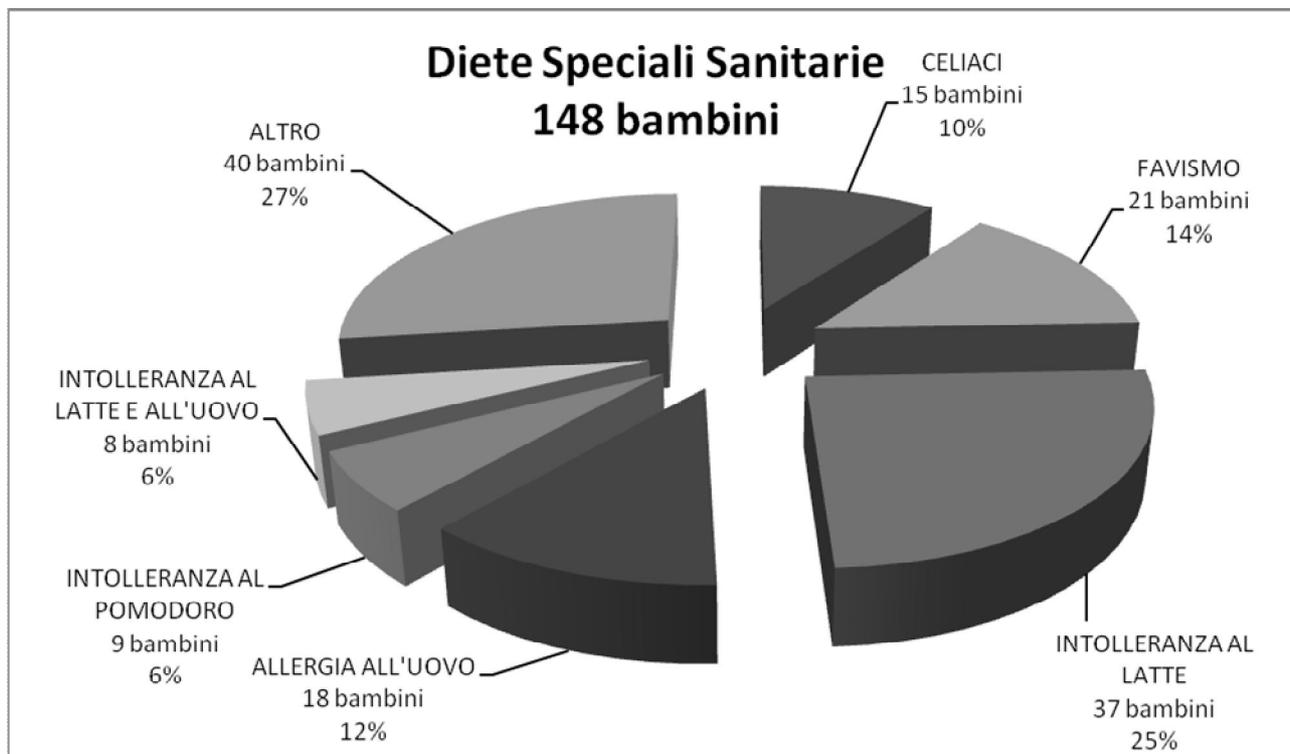


Grafico 2: Diete Speciali Sanitarie (148 bambini) 2014-2015



Confrontando i dati:

Diete speciali totali: aumentate del 17% circa;

Diete speciali etico-religiose: aumentate del 18,9% circa;

Diete speciali sanitarie: aumentate del 13% circa.

Delle diete speciali sanitarie, i bambini celiaci sono aumentati del 25%.

All'inizio di ogni anno scolastico/educativo e non oltre il mese di settembre, i genitori devono far pervenire al Servizio di Ristorazione Scolastica, attraverso gli educatori o le insegnanti, il certificato medico contenente in maniera chiara e dettagliata il tipo di dieta speciale prescritta per il proprio figlio.

In base al protocollo stilato dal SIAN in accordo con i Pediatri di Libera Professione (PLS) ULSS n. 6 Vicenza, i certificati medici per allergie ed intolleranze alimentari, devono essere stilati tramite apposito modulo (vedi allegato1).

Il SIAN valuta in via preventiva ogni certificazione pervenuta alla Gestione Scuole Materne e Asili Nido, escludendo i certificati non congrui.

Le diete speciali sanitarie richiedono una particolare responsabilità e fattiva collaborazione di tutte le persone che operano nei nidi e nelle scuole dell'infanzia

(pediatri, educatori, insegnanti, cuochi, esecutori scolastici), al fine di offrire un pasto sicuro e rispondente alle necessità dei bambini.

Ogni mattina il personale esecutore della scuola accerta la presenza e l'assenza dei bambini con diete personalizzate e comunica alla cucina i relativi nominativi. Al momento dell'arrivo dei pasti il personale addetto alla somministrazione verifica la corrispondenza delle diete speciali pervenute con quelle certificate e si accerta, assieme alle insegnanti, che a ciascun bambino venga servita a tavola la propria dieta.

Viene anche verificato ed evitato che i bambini si scambino tra loro “per gioco” le pietanze ed i piatti.

Per quanto possibile vengono proposti ai bambini alimenti alternativi, cercando di perseguire al massimo gli obiettivi nutrizionali.

Le diete speciali vengono prodotte nella cucina centrale in contenitori monoporzione termosaldati e nelle cucine delle scuole autonome in maniera rigorosa, facendo particolare attenzione ad evitare le “contaminazioni crociate”.

A tal fine, non essendo previsto uno spazio fisicamente separato, le cotture delle diete speciali sanitarie vengono temporalmente differite ossia anticipate rispetto alle cotture ordinarie.

In base alle disposizioni del SIAN ULSS6 (VI) è necessario predisporre un apposito spazio/contenitore dedicato agli alimenti per le diete speciali sanitarie (allergie e intolleranze supportate da certificato medico), al fine di evitare contaminazioni crociate, garantendo così la massima sicurezza per i bambini.

Tali contenitori dovranno riportare la dicitura “ALIMENTI DESTINATI ALLE DIETE SPECIALI” e rimanere sempre presenti nello spazio dedicato, anche in assenza di bambini allergici.

I diagrammi di flusso e le relative schede per la preparazione delle diete speciali sono gli stessi previsti in questo piano di autocontrollo per le preparazioni ordinarie distinguendo fra:

- ricevimento materie prime
- preparazione di primi piatti caldi.
- secondi piatti e salse a base di carne o pesce e contorni caldi.
- preparazione di piatti freddi.

Tali diete giungono in refettorio direttamente dalla cucina di produzione o, in caso di pasto trasportato, viene consegnato in contenitori monoporzione opportunamente contrassegnati dal nome del bambino e durante la distribuzione del pane si fa grande attenzione a non somministrarlo agli utenti affetti da celiachia ai quali sono stati dati prodotti sostitutivi.

E' previsto l'utilizzo di attrezzature dedicate, la puntuale sanificazione dopo ogni utilizzo e il confezionamento in contenitori monoporzione riportanti il nome del bambino.

Tutti gli operatori coinvolti nella manipolazione degli ingredienti, utensili e altro sono consapevoli di cosa sono gli allergeni e le conseguenze in caso di ingestione in soggetti sensibili.

In particolare per quanto riguarda la celiachia le buone prassi di preparazione sono:

- non infarinare con farine vietate
- non aggiungere farine vietate in salse e sughi
- non utilizzare acqua di cottura della pasta comune
- non usare cestelli multi cottura se usati con alimenti con glutine
- non contaminare il cibo con mani e utensili infarinati
- non appoggiare il cibo direttamente su superfici contaminate

- non usare il forno in promiscuità
- non servire in contemporanea piatti con e senza glutine

N.B. QUOTIDIANAMENTE IL PERSONALE AUSILIARIO E DOCENTE:

- **Verifica e comunica alla Cucina Centrale la presenza dei bambini destinatari di diete speciali;**
- **Confronta gli ingredienti del menù giornaliero con le prescrizioni dei certificati;**
- **Rispetta le procedure di somministrazione per evitare contaminazioni crociate e/o errori (come sopra descritto).**

PIANO DI AUTOCONTROLLO PER LA PRODUZIONE DI DIETE SPECIALI SANITARIE					
Fase	Pericolo	CCP/GMP	Misure preventive	Monitoraggio	Azione correttiva
Ricevimento materie prime dalla Cucina Centrale	Presenza di allergeni (secondo il Reg. 1169/11)	CCP/GMP	Accreditamento dei fornitori Per la celiachia utilizzare materie prime "senza glutine" (alimenti dietetici o di uso comune) o naturalmente senza glutine o presenti nel prontuario AIC o con marchio spiga barrata	Verifica conformità merce ed etichetta	Rifiuto merce non conforme
Stoccaggio materie prime	Contaminazione crociata	CCP/GMP	Stoccaggio in zone/contenitori separati e ben identificabili	Verifica tramite ispezione visiva della dispensa e delle celle frigo	Ripristino della separazione Eliminazione delle materie prime contaminate
Lavorazione	Contaminazione crociata	CCP/GMP	Bonifica dei piani di lavoro, attrezzature, utensili, mani, indumenti. Linee esclusive o suddivisione temporale dell'utilizzo Procedure definite	Verifica anche con campionamento del prodotto	Eliminazione dei cibi contaminati
Conservazione del prodotto finito	Contaminazione crociata Scambio di prodotti	CCP/GMP	Conservazione in contenitori separati e ben identificabili possibilmente chiusi	Controllo visivo	Eliminazione dei cibi contaminati o non identificabili
Somministrazione	Contaminazione crociata Scambio di prodotti	CCP/GMP	Utilizzo di attrezzature apposite ed identificabili Pre-incarto	Controllo visivo	Eliminazione dei cibi contaminati o non identificabili

La documentazione necessaria per l'applicazione del presente piano di autocontrollo è contenuta nel documento settimanale denominato "Programma di monitoraggio", necessario per il monitoraggio strumentale dei punti critici di controllo.

1. Controllo scadenza libretto formativo "Addetto alla manipolazione delle sostanze alimentari" e anno di partecipazione al corso:

CCP: Scadenza libretto formativo

Obiettivo monitoraggio: Aggiornamento di tutti i libretti formativi

Tipologia di monitoraggio: Verifica scadenze libretti formativi e registrazione dati

Valori attesi: Validità di tutti i libretti formativi

2. Registrazione pulizia impianti ed attrezzature

CCP: Operazioni di pulizie impianti ed attrezzature adeguate

Obiettivo monitoraggio: Rispetto della frequenza e correttezza delle operazioni di pulizia

Tipologia di monitoraggio: Osservazione visiva delle operazioni di pulizia

Valori attesi: Effettuazione

3. Verifica temperatura di conservazione pasti in multi porzione dopo il trasporto e un attimo prima della somministrazione

CCP: Conservazione del prodotto cotto a temperatura controllata prima della somministrazione

Obiettivo monitoraggio: Mantenimento della corretta temperatura di conservazione

Tipologia di monitoraggio: Misurazione della temperatura dei prodotti dopo il trasporto e un attimo prima della somministrazione

Valori attesi: Per piatti caldi $\geq +65^{\circ}\text{C}$

Per piatti freddi $\leq +10^{\circ}$

Per verdure fresche e pastina per minestra: consumo entro 4 ore dalla preparazione

Per dolce da forno secco: consumo entro 40 ore dalla preparazione

4.Verifica temperatura di conservazione (eventuale stoccaggio di materie prime in frigorifero)

CCP: Conservazione delle materie prime a temperatura controllata

Obiettivo monitoraggio: Mantenimento temperatura prevista

Tipologia di monitoraggio: Misurazione temperatura alimenti in cella di refrigerazione

Valori attesi: Latte, yogurt, formaggio grana, formaggio a pasta dura e prosciutto $\leq +4^{\circ}\text{C}$

5.Registrazione prelievo campioni

CCP: Presenza patogeni

Obiettivo monitoraggio: Carica batterica entro i limiti di legge

Tipologia di monitoraggio: Analisi microbiologiche

Valori attesi: Come da normativa vigente

6.Operazioni di derattizzazione e disinfestazione

CCP: Presenza infestanti

Obiettivo monitoraggio: Adeguate condizioni ambientali prive di ratti e altro

Tipologia di monitoraggio: Osservazione visiva

Valori attesi: Assenza di infestanti o tracce di essi

7.Manutenzione attrezzature di cucina

CCP: Contaminazione crociata

Obiettivo monitoraggio: Rispetto delle GMP

Tipologia di monitoraggio: Osservazione visiva

Valori attesi: Attrezzature in buone condizioni

8.Controllo scadenza generi alimentari

CCP: Consumo oltre il TMC o la data di scadenza

Obiettivo monitoraggio: Utilizzo di prodotti salubri

Tipologia di monitoraggio: Osservazione visiva confezioni ed etichette dei prodotti

Valori attesi: Effettuazione

9. Rispetto delle procedure per la gestione delle diete speciali

CCP: Contaminazioni crociate e/o assunzione cibo non consentito

Obiettivo monitoraggio: Rispetto certificazioni mediche ed autocertificazioni

Tipologia di monitoraggio: Verifica rispetto procedure HACCP: confronto fra certificati medici ed ingredienti dei pasti forniti e presenza del bambino (vedi pg. 28)

Valori attesi: Rispetto procedure e certificazioni

10. Ispezione igienico-sanitaria ULSS/NAS

GMP: registrazione delle Ispezioni igienico-sanitarie

Obiettivo monitoraggio: Documentare la data delle eventuali ispezioni

Tipologia di monitoraggio: Registrazione della data dell'ispezione

Valori attesi: effettuazione della registrazione a seguito di ispezione

11. Formazione integrativa del personale

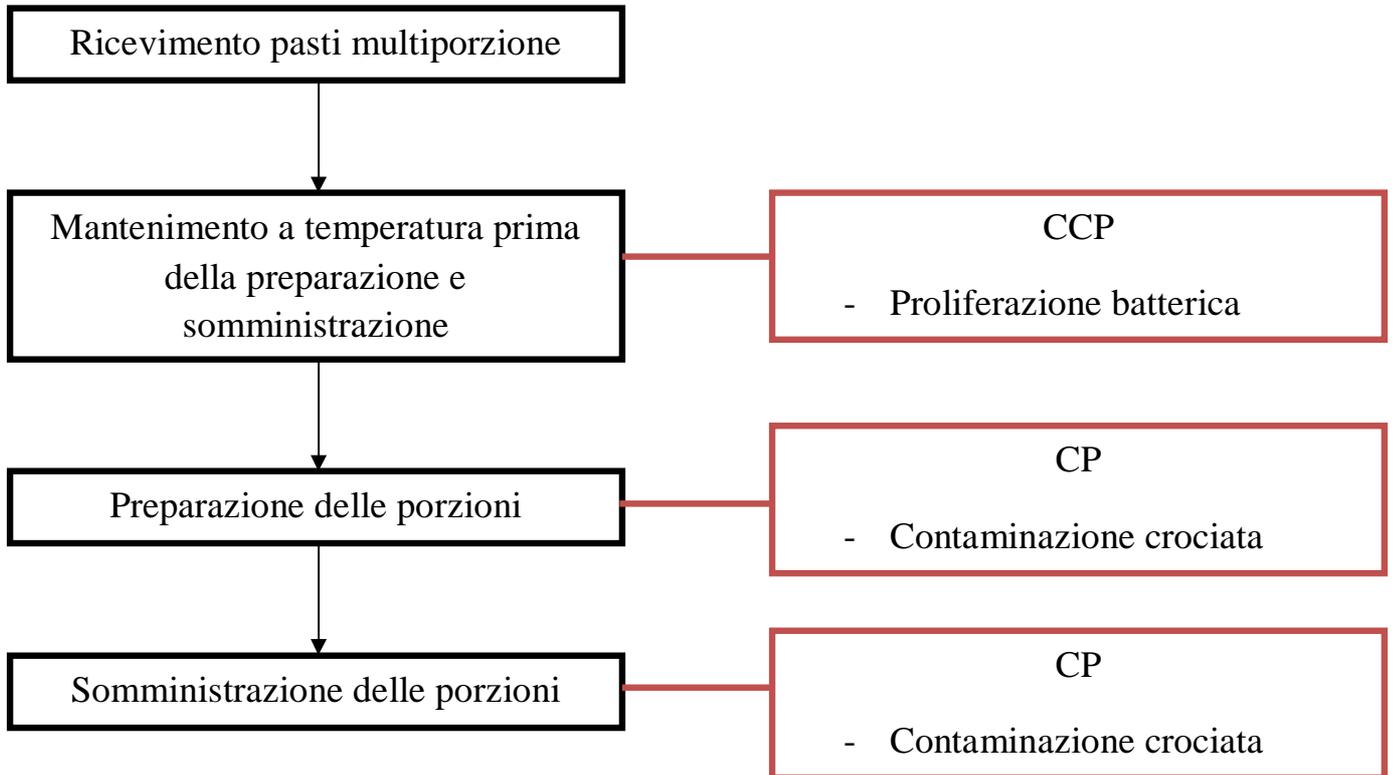
GMP: Formazione integrativa del personale

Obiettivo monitoraggio: Integrazione specifica della formazione del personale

Tipologia di monitoraggio: Registrazione data dell'integrazione, argomenti trattati e nome del personale formato

Valori attesi: Personale aggiornato

DIAGRAMMA DI FLUSSO DELLE OPERAZIONI PREVISTE NELLA CUCINA TERMINALE



FASE DEL PROCESSO:
MANTENIMENTO A TEMPERATURA PRIMA DELLA
SOMMINISTRAZIONE

PERICOLI IDENTIFICATI / CCP

- ❖ Proliferazione batterica

AZIONI PREVENTIVE

- ❖ Rispetto delle GMP
- ❖ Verifica attrezzature (forni e scaldavivande)
- ❖ Mantenimento temperatura adeguata al consumo

LIMITI CRITICI

- ❖ Carica batterica entro i limiti di legge
- ❖ Temperatura di mantenimento come indicato nel Programma Di Monitoraggio settimanale

MODALITA' DI MONITORAGGIO

- ❖ Misurazione temperatura al cuore del prodotto dopo il trasporto e un attimo prima della somministrazione

FREQUENZA DEL MONITORAGGIO

- ❖ Settimanalmente

AZIONI CORRETTIVE

- ❖ Ripristino del prodotto (quando possibile)
- ❖ Eliminazione del prodotto con immediata comunicazione alla Cucina Centrale

DOCUMENTAZIONE DI VERIFICA

(Programma di monitoraggio settimanale)

- ❖ Tabella di verifica temperatura di mantenimento pasti in multiporzione dopo il trasporto ed un attimo prima della somministrazione

FASE DEL PROCESSO:

PREPARAZIONE E SOMMINISTRAZIONE DELLE PORZIONI

CP

- ❖ Contaminazione crociata da ambiente, attrezzature e personale

AZIONI PREVENTIVE

- ❖ Rispetto delle GMP
- ❖ Controllo strutture
- ❖ Rispetto procedure di pulizia e manutenzione
- ❖ Formazione del personale

LIMITI CRITICI

- ❖ Assenza di contaminanti

MODALITA' DI MONITORAGGIO

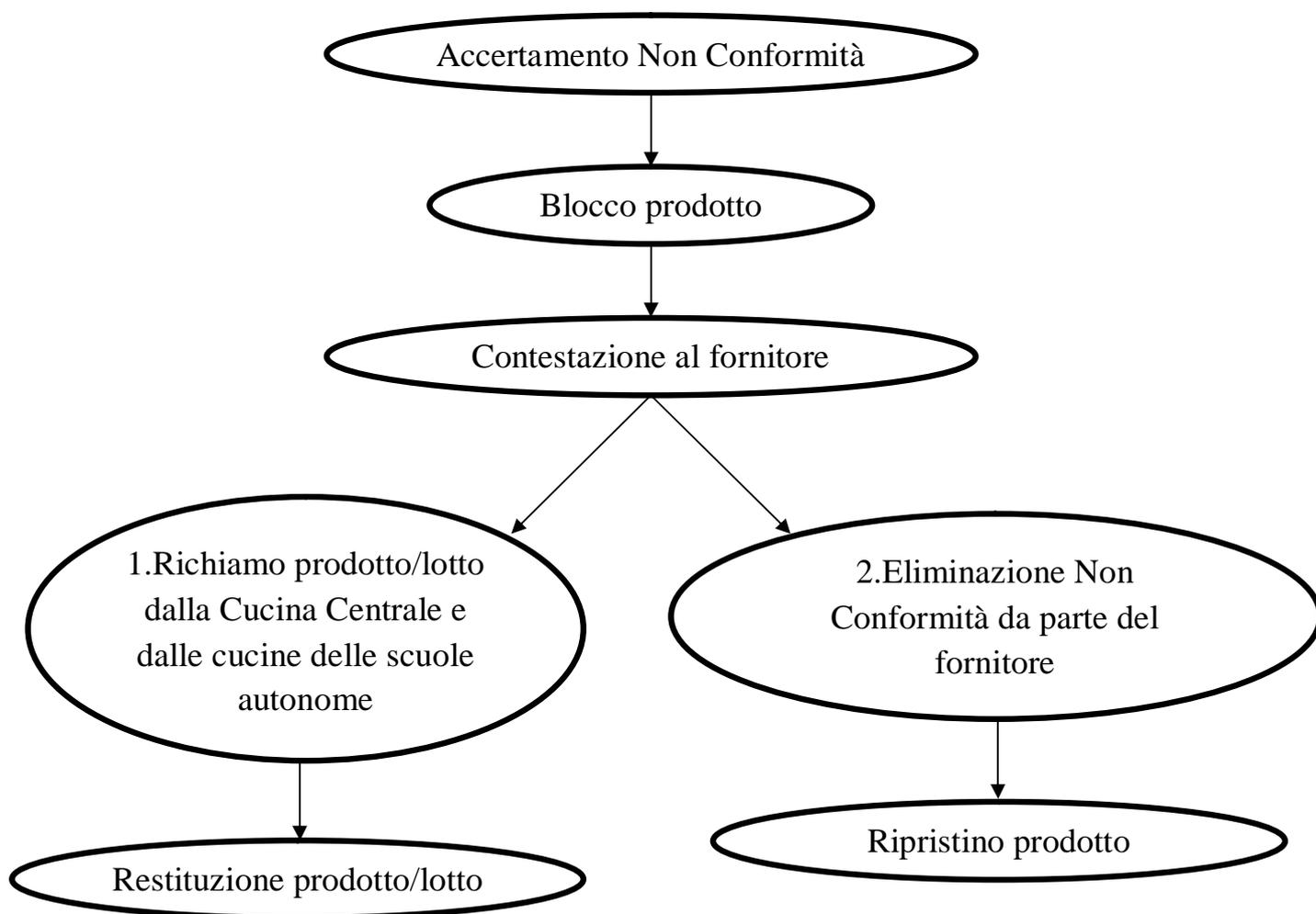
- ❖ Controllo visivo ed olfattivo

AZIONI CORRETTIVE

- ❖ Risanamento del prodotto (quando risulta possibile)
- ❖ Eliminazione del prodotto contaminato e avviso immediato alla Cucina
- ❖ Formazione del personale
- ❖ Richiamo alle GMP

12. GESTIONE NON CONFORMITA'

In base al punto 9 dell'Allegato L del Decreto Regione Veneto 292/07, si definisce di seguito, attraverso un diagramma di flusso, la gestione delle "Non Conformità" da parte dell'azienda.



ALLEGATO 1

Data _____

CERTIFICATO PER DIETA SPECIALE ai fini della ristorazione scolastica

Si certifica che il bambino/a _____ M F

Nato/a il _____ presenta:

- ALLERGIA ALIMENTARE** (_____)
- INTOLLERANZA ALIMENTARE** (_____)
- CELIACHIA**
- MALATTIA METABOLICA** (_____)
- DEFICIT ENZIMATICI** (_____)

Diagnosticati mediante:

- Prick test
- IgE specifiche
- Biopsia intestinale
- Altro (specificare) _____

Si richiede pertanto una **DIETA PRIVA DEI SEGUENTI ALIMENTI:**

Per la durata di _____

Timbro e firma del Medico