

REGIONE UMBRIA
PROTEZIONE CIVILE



ISTITUTO ZOOPROFILATTICO SPERIMENTALE UMBRIA E MARCHE



CORSO 2014 - 3° modulo

Mencaroni



REGIONE UMBRIA
PROTEZIONE CIVILE



**ISTITUTO ZOOPROFILATTICO SPERIMENTALE
UMBRIA E MARCHE**
- PERUGIA -



**gestione della ristorazione collettiva
in una tendopoli**

PAGANICA (AQ)
6 Aprile / 30 Ottobre 2009
Guerriero Mencaroni – IZSUM

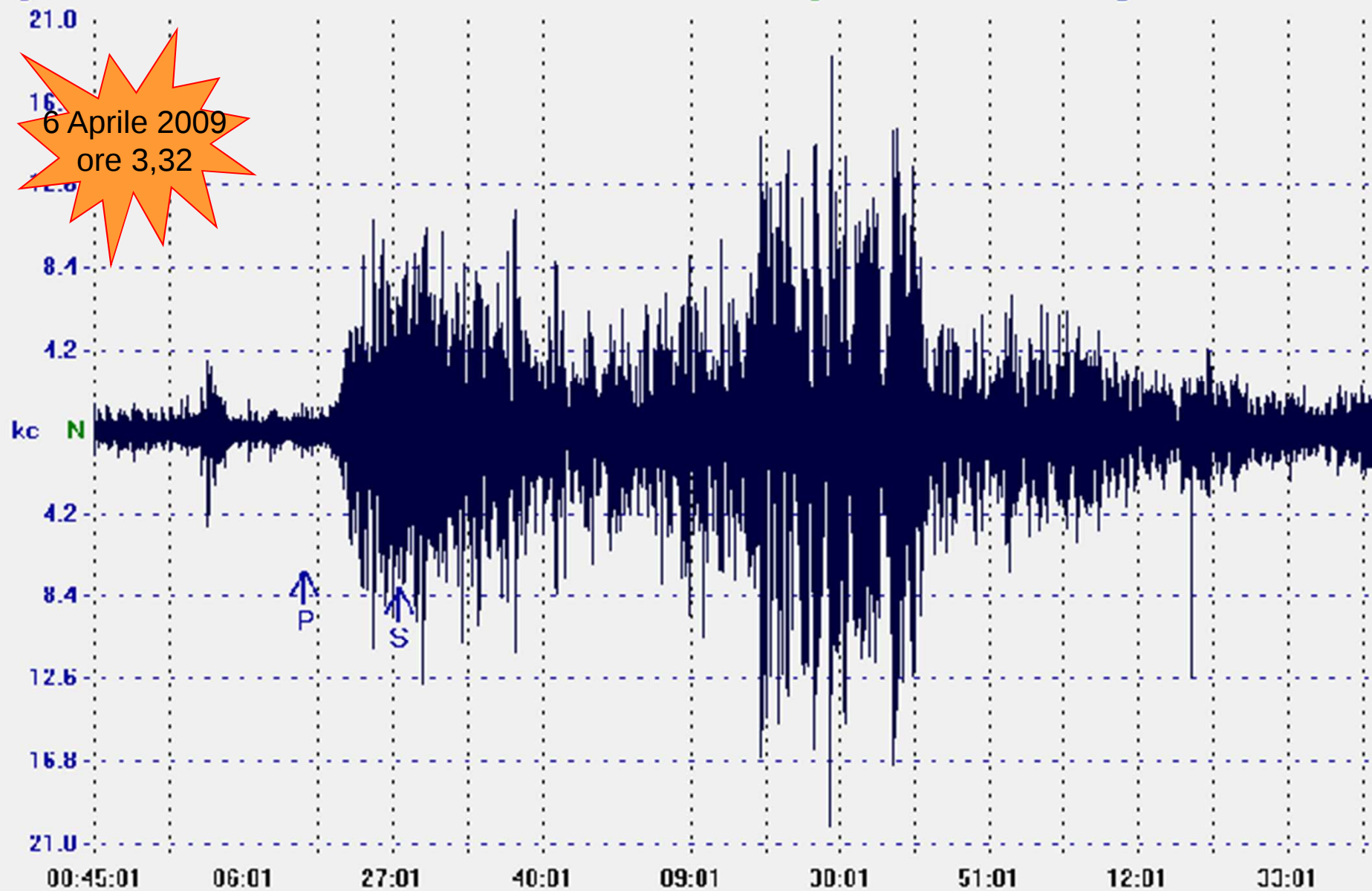
File: 041226.004500.at1.psn

Start: 12/26/04 0:45:00 UTC (L) Station: Aptos CA (A11) 36.9782N 121.899W Samples: 270050 SPS: 25

Comment: M9.0 14093km from Aptos CA (A11), OFF W COAST OF NORTHERN SUMATRA Max/Min: 19106/-20156 X:

Event Time: 12/26 00:58:50.0 Lat/Long: 3.3N 95.78E Depth: 10km 6.2mi Mag: M9

Org: 0:58:50.0 P: 1:14:33.9 S: 1:27:52.4 Diff: 13:18.5min Dist: 126.760deg 14092.9km 8756.9mi Mag: M177 Ms9.3 IA91: 10



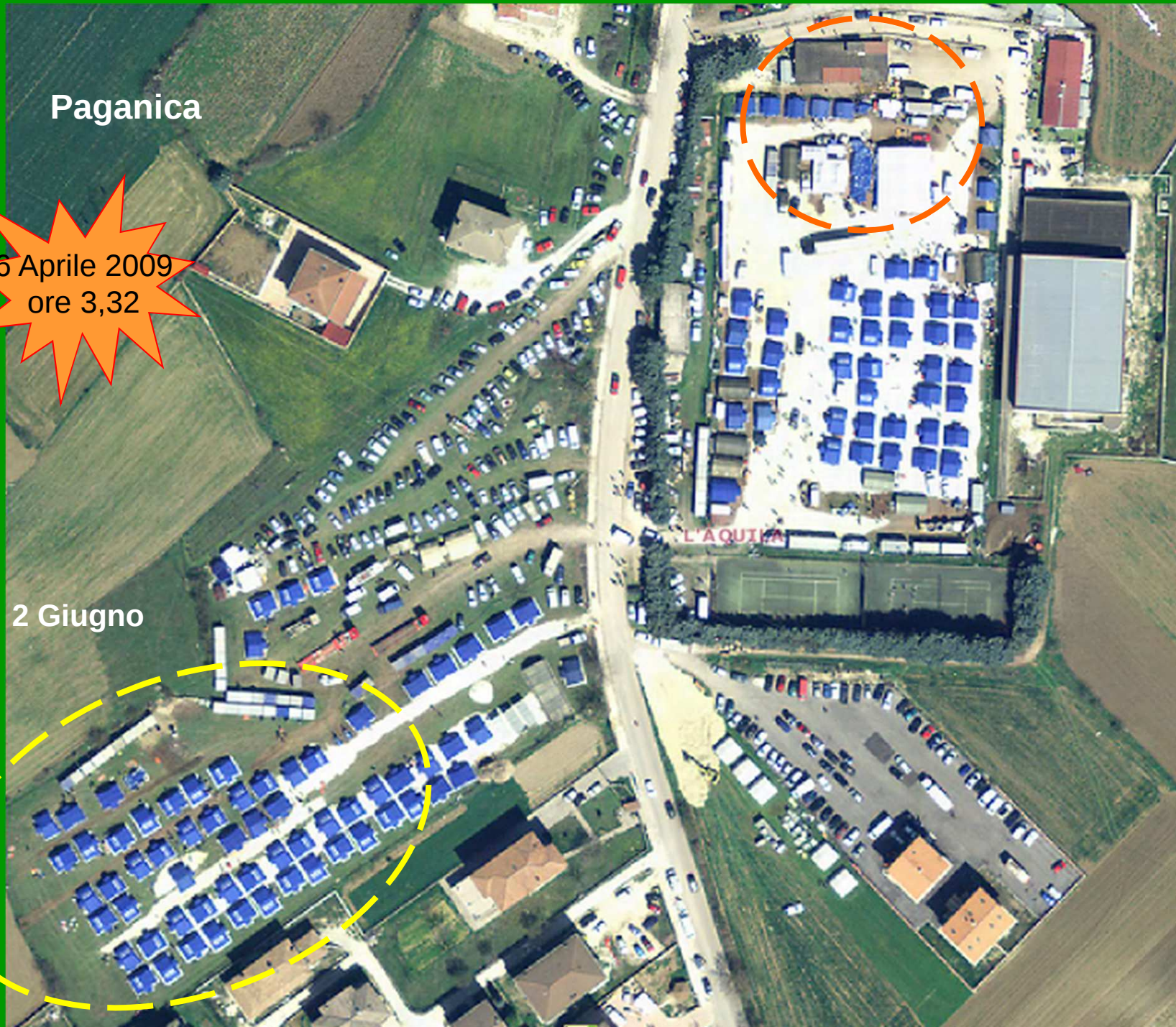


Paganica

6 Aprile 2009
ore 3,32

2 Giugno

6
aprile
2009



6 aprile
campo 1



campo 1



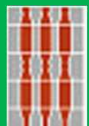
zona preparazione



cucina (furgone)
distribuzione



mensa



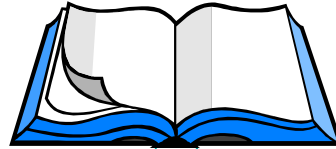
Richiesta all'ZSUM di consulenza per l'autocontrollo mensa Campo Base Paganica

20 Maggio
2012



**LINEE
GUIDA**

MANUALE DI AUTOCONTROLLO



SPECIFICO PER IL SETTORE
ristorazione collettiva



BASATO SUL SISTEMA HACCP

Hazard Analysis and Critical Control Point

5 passi preliminari

1. formazione team HACCP
2. descrizione prodotto
3. destinazione d'uso
4. diagramma di flusso
5. conferma sul posto

7 Principi

1. individuare: rischi
 - probabilità di verificarsi
 - misure preventive
2. determinare i CCP
3. fissare i limiti critici
4. monitorare i CCP
5. stabilire l'azione correttiva
6. stabilire le procedure di verifica
7. raccogliere la documentazione

CALIBRATO SULLA REALTA' PRODUTTIVA
MENSA CAMPO TENDA

ADEGUATO a

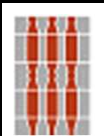
STRUTTURE

ATTREZZATURE

**DESTINAZIONE DEL
PRODOTTO**

LINEE GUIDA



	REGIONE UMBRIA	MANUALE DI AUTOCONTROLLO mensa del campo: PAGANICA (AQ)			PROTEZIONE CIVILE	
		Edizione 1	Revisione 0/2009	Pag. .. di ...		

INDICE

1. PRESENTAZIONE

2. DATI IDENTIFICATIVI

Responsabilità in autocontrollo

3. AREE, STRUTTURE ed ORGANIZZAZIONE

4. GESTIONE RIFIUTI

5. PIANO DI PULIZIA E DISINFEZIONE

6. PROCEDURE DI DISINFESTAZIONE/DERATTIZZAZIONE

7. MANUTENZIONE

8. PIANO DI AUTOCONTROLLO

8.1 Schema di flusso generale

8.2 Schema SAFE di flusso generale

8.3 Approvvigionamento materie prime

8.4 Ricevimento merci (modalità)

8.5 Deposito e stoccaggio

8.6 Rintracciabilità

8.7 Modalità di gestione prodotti non idonei

8.8 Approvvigionamento idrico

8.9 Individuazione dei pericoli, delle misure preventive nelle fasi di produzione e somministrazione dei pasti

8.10 Preparazione dei pasti

8.11 Diagramma di flusso della produzione, schema SAFE (Sanitary Assessment Food Environment), tempi di latenza

8.12 Somministrazione

9. PERSONALE

10. MONITORAGGIO CCP

11. ATTIVITÀ DI VERIFICA ISPETTIVA INTERNA

12. MONITORAGGIO ANALITICO

13. DOCUMENTAZIONE

14. MODULISTICA (schede)



piano di autocontrollo

HACCP

GMP
SSOP



PROCEDURE DI CONTROLLO DELOCALIZZATE

non fanno parte del processo di produzione vero e proprio

*procedure che, se correttamente applicate,
permettono di tenere sotto controllo fasi del processo
che potrebbero essere considerate critiche*



PROCEDURE DI CONTROLLO DELOCALIZZATE

non fanno parte del processo di produzione vero e proprio

*procedure che, se correttamente applicate,
permettono di tenere sotto controllo fasi del processo che potrebbero
essere considerate critiche*

	REGIONE UMBRIA	MANUALE DI AUTOCONTROLLO mensa del campo: PAGANICA (AQ)			PROTEZIONE CIVILE	
		Edizione 1	Revisione 0/2009	Pag. .. di ...		

INDICE

1. PRESENTAZIONE

2. DATI IDENTIFICATIVI

Responsabilità in autocontrollo

3. AREE, STRUTTURE ed ORGANIZZAZIONE

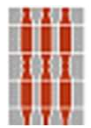
4. GESTIONE RIFIUTI

5. PIANO DI PULIZIA E DISINFEZIONE

6. PROCEDURE DI DISINFESTAZIONE/DERATTIZZAZIONE

7. MANUTENZIONE



	REGIONE UMBRIA	MANUALE DI AUTOCONTROLLO mensa del campo: PAGANICA (AQ)			PROTEZIONE CIVILE	
		Edizione 1	Revisione 0/2009	Pag. ..di ..		

2. DATI IDENTIFICATIVI

2.1 Ragione sociale: PROTEZIONE CIVILE –REGIONE UMBRIA

Direzione: palazzo Broletto – Via Mario Angeloni 64 – 06124 PERUGIA

2.2 Attività svolta: PREPARAZIONE E SOMMINISTRAZIONE DI:
COLAZIONI, MERENDE E PASTI A PRANZO E CENA NELLA MENSA DEL CAMPO DI
PAGANICA (AQ)



2.3 Responsabilità in ambito dell'autocontrollo

- Responsabile dell'Autocontrollo: CAPO CAMPO
- Responsabile della produzione pasti: CUOCO
- Responsabile ricevimento merci/dispensa/gestione tempi e temperature: MAGAZZINIERE
- Responsabile pulizia/disinfezione/disinfestazione/derattizzazione: COORDINATORE "F4"



2.4 Coordinamento

Coordinamento sanitario: Servizio medico/veterinario (presso il campo)

Coordinamento e consulenza in Autocontrollo: Istituto Zooprofilattico Sperimentale Umbria e Marche di Perugia



3.2 DESCRIZIONE DELLE AREE, STRUTTURE ed ORGANIZZAZIONE

Le aree e le zone sono organizzate in modo da far progredire gli alimenti in una direzione “a marcia avanti”, a partire dalla zona di ricezione delle merci, fino al luogo di distribuzione, evitando percorsi e lavorazioni che possano determinare una contaminazione crociata sporco-pulito. Sono individuate zone distinte per:

3.2.1 area dispensa

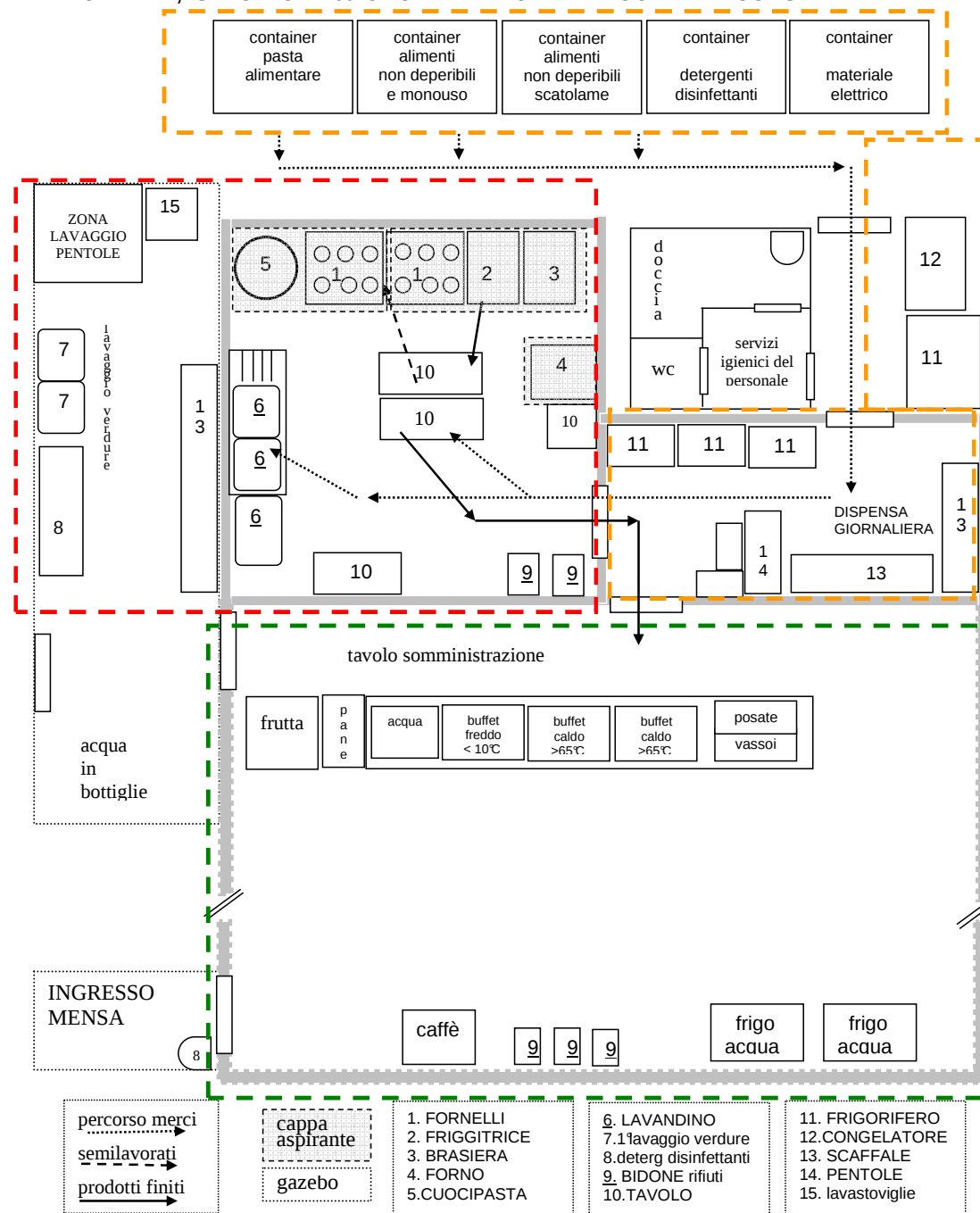
3.2.2 area cucina

3.2.3 area mensa

3.2.4 servizi igienici per il personale di cucina

3.2.5 area deposito GAS (in bombolone)

3 AREE, STRUTTURE ed ORGANIZZAZIONE: LAYOUT E PERCORSI:



3.2.1 area dispensa

Prodotti non deperibili



Prodotti deperibili

3.2.2 area cucina: dispensa

Prodotti
non
deperibili



Prodotti deperibili



frutta

acqua



3.2.2 area cucina



3.2.2 area cucina



3.2.3 area mensa: distribuzione



3.2.3 area mensa





Lavaggio pentole
e lavastoviglie

Lavaggio verdure



4. GESTIONE DEI RIFIUTI

La raccolta dei rifiuti deve assicurare che non vi sia alcun spandimento di rifiuti nell'ambiente mediante l'utilizzo di contenitori integri

Tutti i rifiuti alimentari e gli altri scarti di lavorazione devono essere rimossi tempestivamente dalle aree in cui sono prodotti, deposti in appositi cassonetti chiudibili e raccolti in aree protette da animali vaganti e da animali infestanti, posizionati in area all'esterno del campo tenda.

Tutti i rifiuti devono essere smaltiti quotidianamente.

PROCEDURE

GESTIONE DEI RIFIUTI

Raccolti in sacchi a perdere e smaltiti tramite Nettezza Urbana
con raccolta differenziata e indifferenziata

Plastica, lattine e
imballaggi in metallo

Cartoni

Vetro

Indifferenziata solidi *“indifferenziati”*
raccolti in sacchi a perdere chiusi, posti
nelle varie aree di produzione e immessi poi
negli appositi cassonetti e smaltiti tramite
Nettezza Urbana

Gassosi l'aspirazione
dei fumi che si formano
durante le fasi di
lavorazione è assicurata
dal sistema di areazione
del modulo cucina.

Organico
della preparazione dei pasti o residuali
in avanzo al pasto vengono raccolti in
sacchi a perdere chiusi, posti nelle
varie aree di produzione e immessi poi
negli appositi cassonetti e smaltiti
tramite Nettezza Urbana.

Oli esausti
raccolti dopo ogni ciclo
di lavorazione, stoccati
in taniche e smaltiti
tramite servizio apposito;

4. GESTIONE DEI RIFIUTI Le tipologie di rifiuti prodotti durante la normale attività della mensa, per i quali viene effettuata la raccolta differenziata, sono le seguenti:

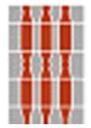
- ✓ Carta e cartone;
- ✓ Plastica e imballaggi in metallo (lattine);
- ✓ Vetro;
- ✓ Materiale organico della preparazione dei pasti o residui in avanzo al pasto vengono raccolti in sacchi a perdere chiusi, posti nelle varie aree di produzione e immessi poi negli appositi cassonetti e smaltiti tramite Nettezza Urbana;
- ✓ Rifiuti solidi *“indifferenziati”* vengono raccolti in sacchi a perdere chiusi, posti nelle varie aree di produzione e immessi poi negli appositi cassonetti e smaltiti tramite Nettezza Urbana;
- ✓ Oli esausti vengono raccolti dopo ogni ciclo di lavorazione, stoccati in taniche e smaltiti tramite servizio apposito;
- ✓ Rifiuti liquidi: i reflui sono canalizzati e confluiscono in fognatura, attraverso un adeguato sistema di sifonaggio che impedisce l'eventuale ingresso di insetti e/o roditori e previo pozzetto di ispezione;
- ✓ Rifiuti gassosi: l'evacuazione dei fumi che si formano durante le fasi di lavorazione è assicurata dal sistema di areazione del modulo cucina.

PROCEDURE

PIANO DI PULIZIA e DISINFEZIONE

LINEE GUIDA

PUNTO DI INTERVENTO	TIPO DI INTERVENTO	FREQUENZA	PROCEDURA OPERATIVA
PAVIMENTI	DETERSIONE DISINFEZIONE	una volta il giorno	☐ Rimuovere lo sporco grossolano ☐ Applicare la soluzione detergente disinfettante secondo le modalità d'uso ☐ Risciacquare accuratamente ☐ Asciugare
IMPIANTI DI ILLUMINAZIONE	DETERSIONE	quando occorre	☐ Lavare la superficie con la soluzione detergente ☐ Risciacquare accuratamente ☐ Asciugare
PARETI LAVABILI PORTE E FINESTRE	DETERSIONE DISINFEZIONE	una volta la settimana	☐ Lavare la superficie con la soluzione detergente, risciacquare ☐ Applicare la soluzione disinfettante secondo le modalità d'uso ☐ Risciacquare accuratamente ☐ Asciugare
LAVANDINI	DETERSIONE DISINFEZIONE	una volta il giorno	☐ Lavare la superficie con la soluzione detergente, risciacquare ☐ Applicare la soluzione disinfettante secondo le modalità d'uso ☐ Risciacquare accuratamente ☐ Asciugare
SUPERFICI DI LAVORO	DETERSIONE DISINFEZIONE	al termine di ogni ciclo di lavorazione	☐ Rimuovere lo sporco grossolano ☐ Applicare la soluzione detergente, risciacquare ☐ Applicare la soluzione disinfettante secondo le modalità d'uso ☐ Risciacquare accuratamente ☐ Asciugare
SCAFFALATURE ARMADI FRIGO	DETERSIONE DISINFEZIONE	all'interno e all'esterno una volta il mese	☐ Rimuovere il materiale presente ☐ Applicare la soluzione detergente, risciacquare ☐ Applicare la soluzione disinfettante secondo le modalità d'uso ☐ Risciacquare accuratamente ☐ Asciugare

	REGIONE UMBRIA	MANUALE DI AUTOCONTROLLO mensa del campo: PAGANICA (AQ)			PROTEZIONE CIVILE	
		Edizione 1	Revisione 0/2009	Pag. .. di ...		

8. PIANO DI AUTOCONTROLLO

- 8.1 Schema di flusso generale**
- 8.2 Schema SAFE di flusso generale**
- 8.3 Approvvigionamento materie prime**
- 8.4 Ricevimento merci (modalità)**
- 8.5 Deposito e stoccaggio**
- 8.6 Rintracciabilità**
- 8.7 Modalità di gestione prodotti non idonei**
- 8.8 Approvvigionamento idrico**
- 8.9 Individuazione dei pericoli, delle misure preventive nelle fasi di produzione e somministrazione dei pasti**
- 8.10 Preparazione dei pasti**
- 8.11 Diagramma di flusso della produzione, schema SAFE (Sanitary Assessment Food Environment), tempi di latenza**
- 8.12 Somministrazione**

9. PERSONALE

10. MONITORAGGIO CCP

11. ATTIVITÀ DI VERIFICA ISPETTIVA INTERNA

12. MONITORAGGIO ANALITICO

13. DOCUMENTAZIONE

14. N ULISTICA (schede)

8.1 DIAGRAMMI DI FLUSSO : SCHEMA DI FLUSSO GENERALE

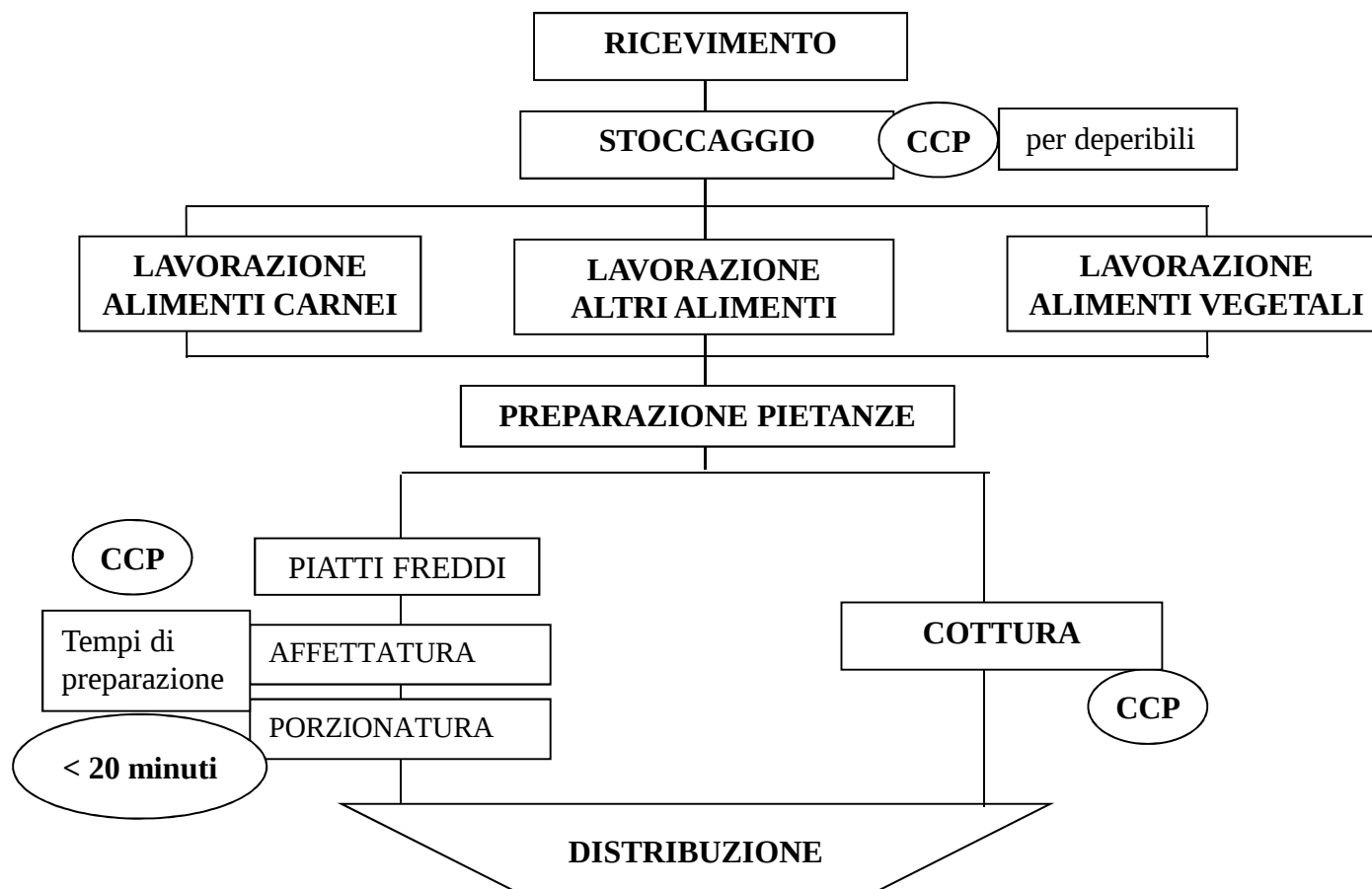
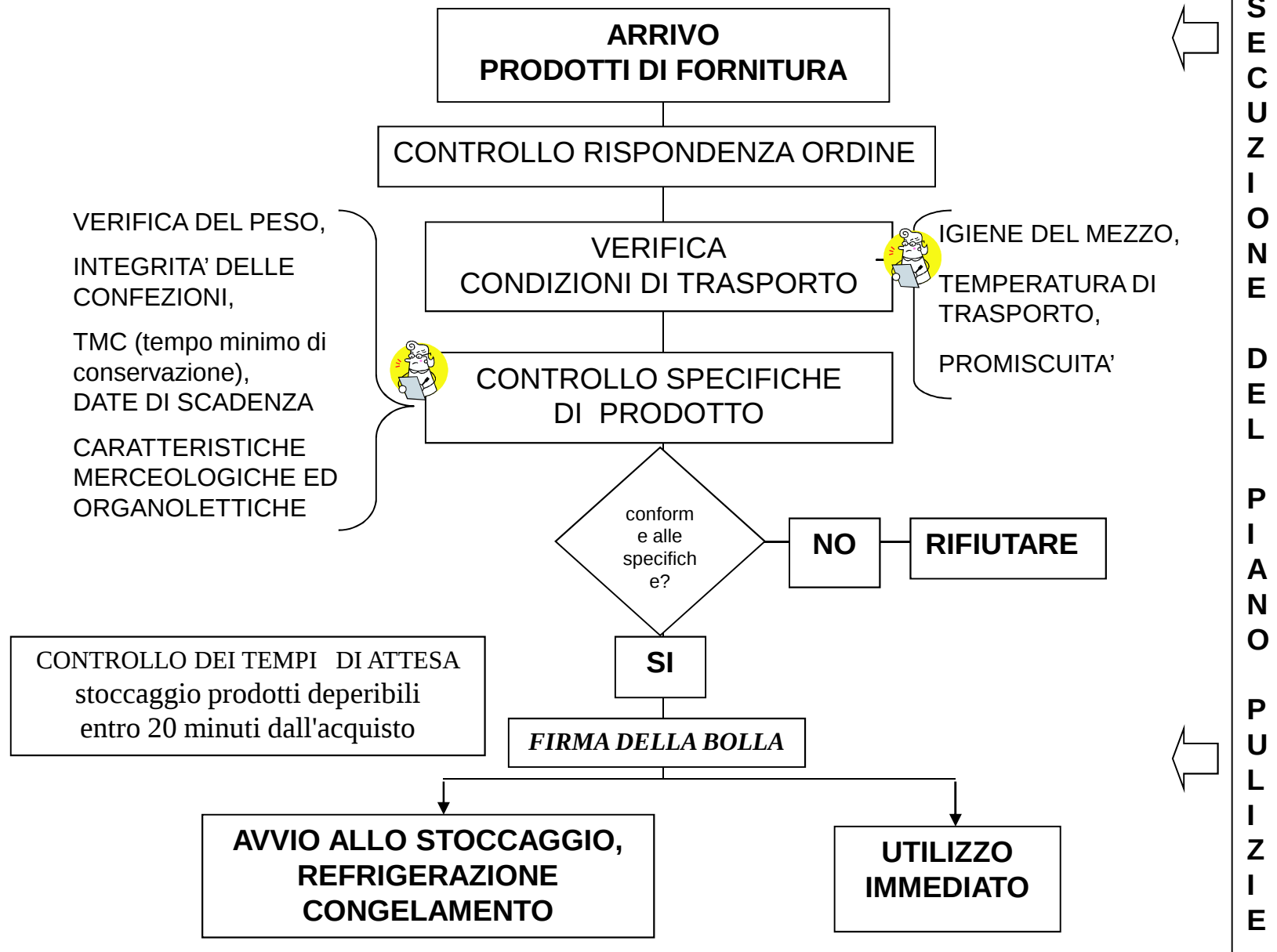


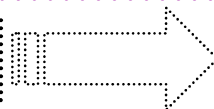
Diagramma di flusso “Ricezione materie prime”





RICEVIMENTO DELLE MATERIE PRIME

Responsabile Ricevimento Merci



Verifiche

**Mezzo
di
trasporto**

Condizione igienica del personale e del mezzo di trasporto

Autorizzazione sanitaria al trasporto di alimenti

Promiscuità con altri materiali
(alimenti non confezionati)

Temperatura degli alimenti deperibili

Prodotti alimentari	T° max durante il trasporto	T° max alla consegna
Carni	-1°C/+7°C	+10°C
Prodotti lattiero-caseari	0°C/+4°C	+10°C
Congelati	-15°C/-18°C	- 12°C/-21° C

**Documentazione di
accompagnamento
delle merci**

corrispondenza con il quantitativo ordinato

corrispondenza a quanto previsto
dalla normativa vigente



Merci

Caratteristiche merceologiche ed organolettiche

Integrità delle confezioni e dell'imballaggio

Etichettatura (prodotti confezionati)

Data di scadenza e termine minimo di conservazione

Data di scadenza: data entro la quale il prodotto alimentare va consumato.

"Da consumarsi entro" + data/punto della confezione dove essa figura

Termine Minimo di Conservazione o TMC: data fino alla quale un prodotto alimentare conserva tutte le sue proprietà originarie se conservato adeguatamente.

"Da consumarsi preferibilmente entro" o "da consumare preferibilmente entro la fine di" + data/punto della confezione dove essa figura



corrispondenza con le caratteristiche merceologiche ed organolettiche

Dopo aver fatto i controlli l'operatore **firma la bolla di accompagnamento** a convalida della verifica **e provvede allo stoccaggio negli appositi frigoriferi e scaffali** avendo cura di ridurre al minimo i tempi di sosta a temperatura ambiente, per i prodotti deperibili (entro 20 minuti)

Qualora riscontri delle **non conformità** provvede a non ritirare la merce, **scrivendo nella bolla: “prodotto non conforme” o “respinto”**.

Nel caso in cui rilevi la **non conformità** nella successiva **fase di stoccaggio**, in attesa del ritiro, deve provvedere alla sua **segregazione** in apposito settore della dispensa previa applicazione di un contrassegno che ne vieta l'utilizzo (**NON UTILIZZARE**) e avvisa il Responsabile dell'Autocontrollo,

il quale può avvalersi della consulenza dell'Istituto Zooprofilattico e/o del Servizio Sanitario della ASL di competenza.

I documenti di accompagnamento e quelli riassuntivi delle non conformità sono opportunamente raccolti ed archiviati.



STOCCAGGIO DELLE MATERIE PRIME

Le *materie prime* vengono conservate in modo tale da garantire la massima sicurezza, evitando la possibilità di contaminazioni crociate

Lo “**sconfezionamento secondario**” delle derrate è effettuato al di fuori della cucina, al fine di evitare contaminazioni crociate da parte degli imballi.

Merci deperibili

(della durata di poche ore)
Stoccate in dispensa, nei frigoriferi o nei congelatori per tipologia di prodotto

Controllo delle temperature di tutti i frigoriferi due volte al giorno con apposito termometro

Per i frigoriferi è tollerato un aumento termico delle temperature $\leq +10^{\circ}\text{C}$ per brevi periodi (massimo due ore)

Merci non deperibili

Immagazzinate a temperatura ambiente su scaffalature rigide rialzate da terra all'interno della dispensa

Area bevande

Area derrate non deperibili

Area prodotti monouso e prodotti di pulizia

Lo “**SCONFEZIONAMENTO PRIMARIO**” delle derrate è effettuato al di fuori della cucina, al fine di evitare contaminazioni crociate da parte degli imballi sui tavoli da lavoro o utensili.

6.4 DEPOSITO E STOCCAGGIO.

Il criterio di immagazzinamento segue il principio FIFO (First In, First Out)

Le merci non deperibili sono immagazzinate a temperatura ambiente, con scaffalature rigide rialzate da terra nel locale **dispensa**:

Le merci deperibili sono conservate nei frigoriferi.



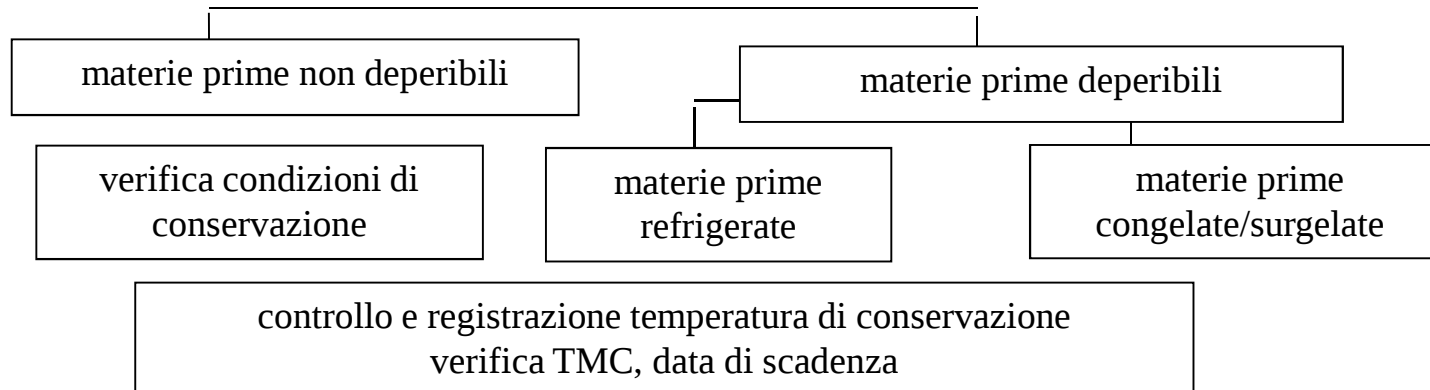
- frigorifero (-18 ±3) per surgelati
- frigorifero (+ 4 ± 3) per prodotti deperibili

(per brevi periodi, massimo 3 ore, è tollerato un aumento termico ≤ a +10°C)

Le merci vengono separate e mantenute tali in base ad affinità merceologiche o ad incompatibilità microbiologiche

(carni rosse, carni avicunicole, ortaggi freschi, formaggi freschi, ecc.).

DIAGRAMMA DI FLUSSO STOCCAGGIO MATERIE PRIME



Schede S.A.F.E. (Sanetary Assessment Food Environment)

valutazione di tutto ciò che sta intorno all'alimento

e consente ... con l'analisi di ogni singola fase di praparazione ... di:

- individuare i CCP, monitorare (verificare) i CCP
- gestire le non conformità,
- valutare le azioni correttive,
- intraprendere la verifica del sistema HACCP.

RICEVIMENTO MATERIE PRIME	
PERICOLI	Presenza di patogeni, spore, virus, tossine, muffe, parassiti Presenza di corpi estranei e contaminanti chimici Confezioni non integre o scadute Alterazione dei prodotti
MISURE PREVENTIVE	Fornitori qualificati Controllo temperature, TMC, date di scadenza e tempi di sosta in accettazione Controllo integrità confezioni Avvio di campioni al laboratorio di analisi
CCP	NO
LIMITI CRITICI	Condizioni di trasporto Integrità confezioni Tempi di sosta < 20 minuti per deperibili Caratteristiche organolettiche Rispetto TMC e data di scadenza Avvio immediato in cella dei prodotti surgelati
MONITORAGGIO	Controllo visivo a carico del mezzo di trasporto, della documentazione di accompagnamento delle merci, delle merci e delle caratteristiche merceologiche ed organolettiche del prodotto
NON CONFORMITA'	Condizioni di trasporto Alterazione confezioni Alterazione delle caratteristiche igieniche ed organolettiche del prodotto Prodotti scaduti
RISOLUZIONE NON CONFORMITA'	Rifiuto prodotti non conformi Formazione del personale Corretta applicazione procedure di pulizia e sanificazione
REGISTRAZIONI	Bolle di accompagnamento

STOCCAGGIO MATERIE PRIME DEPERIBILI	
PERICOLI	Sviluppo patogeni e tossine per temperature inadeguate Contaminazione crociata
MISURE PREVEN-TIVE	Temperatura frigoriferi e congelatori Igiene delle attrezzature Idonea separazione delle derrate
CCP	SI
LIMITI CRITICI	Temperature di conservazione: Carne e pollame 0/+4 °C, Verdure e frutta +2/+8 °C, Insaccati, latte e derivati +2/+6 °C, Surgelati -18 °C
MONITO-RAGGIO	Controllo con termometro di riferimento Controllo visivo e olfattivo dello stato igienico e organolettico del prodotto
NON CONFOR-MITA'	Superamento limiti critici Presenza di sporcizia
RISOLU-ZIONE N.C.	Ripristino temperature corrette Eliminazione prodotti non conformi Verifica piani di pulizia e disinfestazione
REGISTRA-ZIONI	Scheda "controllo temperature" Scheda "procedure di sanificazione"

STOCCAGGIO MATERIE PRIME NON DEPERIBILI	
PERICOLI	Sviluppo microbico
MISURE PREVEN-TIVE	Igiene e condizioni microclimatiche degli ambienti Integrità delle confezioni
CCP	NO
LIMITI CRITICI	Rispetto GMP
MONITO-RAGGIO	Controllo visivo Verifica integrità delle confezioni Controllo TMC e data di scadenza
NON CONFOR-MITA'	Ambienti sporchi Prodotti scaduti Confezioni non integre
RISOLU-ZIONE N.C.	Verifica piani di pulizia e disinfestazione Ripristino condizioni climatiche Eliminazione prodotti non conformi
REGISTRA-ZIONI	Scheda "procedure di sanificazione"

PRELEVAMENTO DELLE MATERIE PRIME PER L'UTILIZZO

*PRINCIPIO F.E.F.O.
(First Expiring, First Out)*

dare la precedenza al consumo dei
prodotti prossimi alla scadenza



previa verifica
degli aspetti visivo-sensoriali
che ne confermano l'idoneità all'uso



prodotti scaduti
o non idonei



Segregazione del prodotto in apposito settore
della dispensa



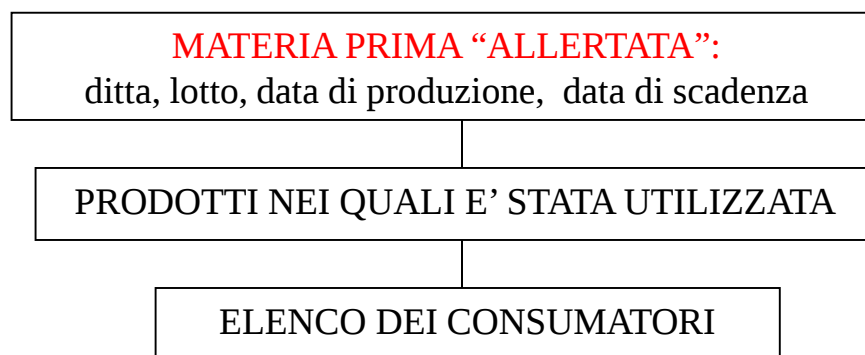
Registrazione sulla scheda
come “Non Conformità”

NON UTILIZZARE”

8.6 Diagramma di flusso “Rintracciabilità” a seguito di “riscontro” di pericolo (tossinfezione alimentare o analisi di laboratorio)



8.6 Diagramma di flusso “Rintracciabilità” a seguito di “allerta” per presenza di pericolo sulla materia prima o prodotto di fornitura.





MOVIMENTAZIONE

RACCOMANDA

RINTRACCIABILITA'

SCHEDA CHIUSURA MAGAZZINO

[illegible]

scheda di
monitoraggio

..compilazione delle schede..

scheda di
monitoraggio

XXXXXX Xxx	scheda controllo temperature frigoriferi		anno	mese	
	La frequenza del rilevamento della temperatura è GIORNALIERA*				



GIORNO	FRIGORIFERO			1	FRIGORIFERO			2	CONGELATORE			3	FIRMA OPERATORE DEL RILIEVO
	limite critico / °C				limite critico / °C				limite critico -18 ± 3°C				
	T °C 1 rilievo	T °C 2 rilievo	conforme SI / NO		T °C 1 rilievo	T °C 2 rilievo	conforme SI / NO		T °C 1 rilievo	T °C 2 rilievo	conforme SI / NO		
1													
2													
3													
4													
5													
6													
7													
8													
9													
10													
11													
12													
13													
14													
15													
16													
17													
18													
19													
20													
21													
22													
23													
24													
25													
26													
27													
28													
29													
30													
31													



Se la temperatura del “1 rilievo” non rientra nei limiti critici si effettua un “2 rilievo” dopo due ore durante le quali il frigorifero dovrà rimanere chiuso. Se anche al “2 rilievo” la temperatura non rientra nei limiti critici occorre aprire la “Non Conformità” ed intraprendere le opportune azioni correttive.



scheda di
monitoraggio



XXXXXX XXX	SCHEMA DI MONITORAGGIO		Protezione Civile Regione Umbria
	(frequenza del rilevamento: MENSILE)		

SCHEMA DI MONITORAGGIO DISINFESTAZIONE			
LOCALE	PRESENZA ESCREMENTI	PRESENZA ANIMALI	ALTRE SEGNALAZIONI
servizi/spogliatoi			
locale cucina			
locale dispensa			
locale mensa			
Data	Il Responsabile		

SCHEMA CONTROLLO PROCEDURE DI SANIFICAZIONE			
PUNTO DI INTERVENTO	CONFORME (*)		AZIONI CORRETTIVE
	SI	NO	
pavimento			
pareti lavabili			
porte e finestre			
piani di lavoro			
lavabo			
attrezzature			
(*) MONITORAGGIO: Verificare la presenza di: residui organici e/o inorganici, odori sgradevoli, incrostazioni, ragnatele, muffe, sensazione di unto al tatto			
Data	Il Responsabile		

SCHEMA MONITORAGGIO BUONE PRATICHE IGIENICHE				
		Conforme	Non conforme	Azioni correttive
abbigliamento	divisa copricapo scarpe guanti			
igiene delle mani	unghie monili ferite non protette			
comportamento nelle aree di lavorazione	fumare starnutire mangiare			
N.B.: Apporre una "X" nella opportuna casella; in caso di non conformit� descriverla e riportare il nominativo dell'operatore coinvolto				
Data	Il Responsabile			

Annotazioni:

locali

sanificazione

personale

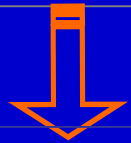
3. limiti critici per i CCP o limite di accettabilità

confini entro i quali il punto deve restare per essere considerato sotto controllo
uno scostamento dai limiti fissati può configurare un rischio in corrispondenza di un CCP
per ogni CCP  limite o limiti critico/i

LIMITE CRITICO o limite di accettabilità:
soglia di natura fisica, biologica, chimica attribuita ad un CCP,
il cui rispetto garantisce rischi accettabili

parametri fisico-chimici:

- temperatura
- tempo
- *Ph* 4,5
- *aw* 0.85 - 0.90



**monitoraggio
CCP**

parametri microbiologici:

- germi indice
- germi indicatori
- germi patogeni
- miceti



**verifica corretto
monitoraggio**

frigorifero: carne e formaggi 0 / 4 °C

frutta e verdura 4 / 8 °C

congelati - 18 ± 3 °C

cottura: > 75°C per 10 minuti

abbattimento: da 65°C a 10°C per 2 ore

rinvenimento: > 75°C per 10 minuti

mantenimento: > 65°C

**RIPORTATI NEL MANUALE
per ogni tipologia di prodotto**

MONITORAGGIO di CCP

chi...



sequenza pianificata e d'immediata lettura,
di rilevazioni e misurazioni effettuate per
mantenere sotto controllo un CCP,
con registrazione di dati



VERIFICA ANALITICA

chi...



analisi di laboratorio per valutare se un CP
è mantenuto entro i limiti di accettabilità
prefissati

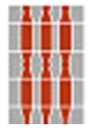




REGISTRO NON CONFORMITA'

XXXXXX XXXX	XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX	
	mensa scuola:	

[illegible]

	REGIONE UMBRIA	MANUALE DI AUTOCONTROLLO mensa del campo: PAGANICA (AQ)			PROTEZIONE CIVILE	
		Edizione 1	Revisione 0/2009	Pag. .. di ...		

PREPARAZIONE DEI PASTI



PREPARAZIONE DEGLI ALIMENTI

Le preparazioni in cucina si svolgono in giornata secondo il sistema “cuoci-servi” o un legame “fresco-caldo” che identifica la *cucina tradizionale o convenzionale*

Cucina Tradizionale o Convenzionale:
produzione e servizio dei pasti effettuati nella stessa struttura in tempi ravvicinati e susseguenti

SCONGELAMENTO

In frigorifero a temperatura inferiore a +4°C
Sotto acqua fredda corrente mantenendo il prodotto in un involucro
I prodotti congelati già porzionati e di piccole dimensioni possono essere cotti direttamente

E' vietato lo scongelamento a temperatura ambiente

I prodotti una volta scongelati non devono essere ricongelati e vanno sottoposti a cottura entro le 24 ore successive

PIATTI FREDDI



Devono essere preparati
in un arco di tempo inferiore a 20 minuti e,
se non vengono serviti, devono essere
immediatamente stoccati in frigorifero
protetti con apposita pellicola

COTTURA



Realizzata applicando tempi e temperature previsti dalle GMP

La cottura ha un effetto “sanificante” solo se la temperatura ha raggiunto più di 75°C al cuore del prodotto per almeno 10 minuti

Tutti gli alimenti che hanno subito cottura vengono somministrati entro un'ora

I sughi vengono costantemente mantenuti, all'interno degli stessi contenitori di cottura, sui fornelli accesi al minimo e ad una temperatura superiore a 65°C

Controllo visivo
al termine di ogni cottura



Azione correttiva



Ulteriore cottura

8.10 PREPARAZIONE DEI PASTI

La produzione dei pasti può essere compresa entro una zona limite tra un “cuoci-servi” o un legame “fresco-caldo”.

Infatti, **la maggior parte delle preparazioni è di tipo “espresso”**

inizia il mattino e si esaurisce nello spazio della stessa mattinata, per il pranzo o di pomeriggio per la cena

**nessuna pietanza viene cotta in anticipo
il giorno precedente l'utilizzo
...se non c'è l'abbattitore**

Solo alcune lavorazioni intermedie possono essere eseguite il giorno precedente all'utilizzo, e precisamente:

- 1. grattugia di parmigiano**
- 2. preparazione a crudo di rollè e polpettone**

Tali preparazioni vengono immediatamente stoccate in frigorifero, **protette con apposita pellicola**; su ogni preparazione dovrà essere apposta una **etichetta** indicante **il giorno di preparazione** e **dovranno essere rigorosamente utilizzate il giorno successivo alla preparazione.**



**GIORNO
di preparazione**



3. SCONGELAMENTO DEI PRODOTTI

La procedura per l'operazione di **scongelamento** di materie prime e semilavorati, segue il seguente protocollo:



SCONGELARE secondo una delle seguenti modalità:

- **in frigorifero a una temperatura $\leq +4\text{ }^{\circ}\text{C}$;**
- **sotto acqua fredda corrente, mantenendo il prodotto in un involucro, per periodi di tempo molto brevi;**
- **con forno a microonde (...)**

N.B. i prodotti congelati già porzionati e di piccole dimensioni possono essere cotti direttamente (es: legumi, alcune verdure etc.).

**Non scongelare mai
a temperatura ambiente**

SCONGELAMENTO



I prodotti congelati, una volta scongelati, devono essere conservati in frigorifero e consumati entro 24 ore



Non scongelare mai a temperatura ambiente: i germi possono moltiplicarsi dopo lo scongelamento



**Gli alimenti già
scongelati non
possono essere
ricongelati**



Nelle mense scolastiche
CONGELAMENTO
"IN PROPRIO"
DEI PRODOTTI ALIMENTARI

NON E' PERMESSO
*(...perchè è necessario
l'abbattitore)*

GLI AVANZI



Gli ... AVANZI
e derrate deperibili
sconfezionate
(...avviate / ...aperte)
devono essere
ELIMINATI

PREPARAZIONE

7.1 LAVORAZIONE:

7.1.1 Alcune regole di Buona Prassi Igienica: (GMP)



Prima e durante l'attività

- ci si accerta che sui piani di lavoro non ci siano materiali di scarto che potenzialmente potrebbero essere fonte di contaminazione degli alimenti e si procede alla loro rimozione.



Prima di iniziare qualunque fase lavorativa, l'operatore:

- ☐ osserva scrupolosamente le “buone pratiche igieniche del personale”,
- ☐ si assicura che le attrezzature siano state preventivamente pulite e sanificate
- ☐ effettua le seguenti verifiche a carico dei prodotti confezionati:
 - integrità delle confezioni
 - data di scadenza o termine minimo di conservazione.
- ☐ verifica sempre, prima dell'utilizzo, gli aspetti visivo-sensoriali-organolettici delle materie prime utilizzate, al fine di verificarne l'adeguato stato di conservazione e di conformità a conferma l'idoneità all'uso.

PREPARAZIONE



Durante la lavorazione il personale mantiene un elevato standard di igiene personale, applicando procedure corrette ed efficienti.

Si pone particolare attenzione all'aggiunta degli ingredienti, con scrupoloso rispetto delle indicazioni riportate in etichetta in merito alle dosi e alle indicazioni delle schede tecniche.



Minimizzazione dei tempi di stazionamento di prodotti deperibili a temperature non idonee:

- le materie prime deperibili vengono prelevate dalle celle frigo solo immediatamente prima del loro utilizzo e nelle quantità necessarie,
- controllo visivo del tempo di preparazione: le lavorazioni a temperatura ambiente sono svolte in un arco di tempo inferiore a 20 minuti,
- terminata lavorazione il prodotto finito viene immediatamente posto in cella frigo o nella vetrinetta per lo stoccaggio in attesa della somministrazione



Durante la lavorazione



- Prevenire le contaminazioni crociate (**crudo/cotto**),:
evitando il contatto diretto o indiretto tra prodotti cotti e prodotti o materie prime crude,



- Prevenire contaminazioni crociate(**pulito/sporco**):
 - utilizzare attrezzature e superfici diverse a seconda del tipo di prodotto in lavorazione,
 - applicare un'efficace sanificazione delle superfici e attrezzature a contatto diretto con i prodotti dopo ciascuna fase di lavorazione.



- Conservare gli alimenti, le materie prime e i semilavorati a temperature adeguate e in contenitori chiusi o avvolti in pellicole.

PREPARAZIONE DEI PASTI: ..Tutti i piatti vengono preparati, seguendo le ricette, da personale altamente qualificato, tecnicamente preparato e di consolidata esperienza.



Gli alimenti si cuociono applicando tempi e temperature consolidati dalle tradizionali norme di “buona fabbricazione”.

Si tiene conto che

la **COTTURA** ha un effetto “sanificante” solo se il valore della temperatura ha raggiunto al cuore del prodotto più di 75°C per almeno 10 minuti.

Nel menù sono individuate solo ricette che prevedono un processo completo di cottura degli alimenti e l’impiego di piccole pezzature o l’impiego di carne macinata (polpette, polpettoni), in preparazioni di piccole dimensioni.

il **CUOCO** compila la “*scheda controllo visivo della cottura*”,

- riporta i prodotti risultati non conformi all’esame visivo,
- apre la “Non Conformità”
- e tempestivamente la segnala al Responsabile dell’Autocontrollo (R.A.), che intraprendere le opportune azioni correttive.

[illegible]

...NIENTE FUMO,
SOLO ARROSTO!!



COTTURA.

Gli alimenti si cuociono applicando tempi e temperature consolidati dalle tradizionali norme di “buona fabbricazione”. Si tiene conto che la cottura ha un effetto “sanificante” solo se il valore della temperatura ha raggiunto al cuore del prodotto più di 75°C per almeno 10 minuti.



CCP Controllo della cottura:

si effettua un controllo visivo al termine di ogni cottura.



CCP Controllo dei piatti freddi:

i piatti freddi vanno preparati in un arco di tempo inferiore a 20 minuti.

Preparare più vassoi e riporli in frigo

CCP MANTENIMENTO PIATTI CALDI

i piatti cotti vanno mantenuti ad una
temperatura $> 65^{\circ}\text{C}$

TEMPI DI
PREPARAZIONE
...ORARI ...



mantenimento
in caldo
 $> 65^{\circ}\text{C}$



12.3 LINEA PRODUZIONE CALDA ESPRESSA

FASE	C P	PROCEDURA DI VERIFICA	AZIONI CORRETTIVE PROVVEDIMENTI
Nettezza materie prime, Scongelamento, pulitura, taglio	G M P	Rispetto protocolli di lavoro e di igiene delle attrezzature	Nuovo lavaggio in alternativa distruzione della merce
Assemblaggio ingredienti		Come sopra	Distruzione
Eventuale refrigerazione	C C P	Rispetto della temperatura degli alimenti	Distruzione
Cottura	C C P	Temperatura, al cuore del prodotto, maggiore di 75°C per 10/15 minuti	Completamento cottura
Porzionamento e somministrazione	G M P	Ricerca corpi estranei. Rispetto dei tempi di latenza	Distruzione

12.4 LINEA PRODUZIONE FREDDA ESPRESSA

FASE	C P	PROCEDURA DI VERIFICA	AZIONI CORRETTIVE PROVVEDIMENTI
Nettezza materie prime, Scongelamento, pulitura, taglio, etc.	C C P	Rispetto protocolli di lavoro e di igiene delle attrezzature	Nuovo lavaggio in alternativa distruzione della merce
Assemblaggio ingredienti		Come sopra	Distruzione
Rrefrigerazione	C C P	Rispetto della temperatura degli alimenti	Altro destino, distruzione
Porzionamento		Ricerca corpi estranei	Distruzione
Somministrazione		Rispetto dei tempi di latenza	Distruzione

8.12 SOMMINISTRAZIONE

L'area **mensa**, adiacente alla cucina, è posta all'interno di un gazebo con pareti plastificate e pavimentato con assi di legno.

- I piatti cucinati, una volta pronti, vengono posti in contenitori in acciaio multiposizione e, con rifornimento frazionato, trasferiti al tavolo termostato per la somministrazione.

La temperatura di mantenimento deve essere:
buffet "caldo": pari o maggiore a +65°C.
buffet "freddo" < 10°C.



- Il personale addetto alla somministrazione delle pietanze deve indossare camici/grembiuli puliti e guanti monouso.
- La divisione in porzioni e la somministrazione deve avvenire mediante utilizzo di utensileria, sanificata e dedicata per ogni pietanza.
- Le pietanze avanzate non devono essere conservate e riutilizzate per pasti successivi, ma devono essere eliminate come avanzi.
- La distribuzione avviene con la modalità " buffet servito".

3.2.3 area mensa: distribuzione



8.12.1 UTENTI A MENSA

Al fine di non vanificare gli accorgimenti e le procedure messe in atto per ottenere un sufficiente livello igienico-sanitario dei pasti, gli utenti della mensa devono adottare alcuni comportamenti, sui quali vanno informati con locandine da affiggere in sala mensa:

-  - raggiungere la mensa con le mani ben lavate;
-  - evitare di aggiungere condimenti o altri alimenti preparati in proprio o di effettuare manipolazioni a rischio dal punto di vista igienico;
-  - evitare di insudiciare i tavoli e le sedie, provvedendo con tempestività a rimuovere le stoviglie utilizzate e deponendo le stoviglie monouso e gli eventuali avanzi negli appositi contenitori;
-  - evitare di differire il consumo del cibo o trasportare gli avanzi del pasto fuori dalla mensa (ad esempio in tenda).

temperatura

tempo

contaminazione

A_w

pH

cottura

**la catena
delle infezioni ...
...si può spezzare...**



Alcune
regole per
prevenire
tossinfezioni
e intossicazioni alimentari

alcune regole per prevenire tossinfezioni e intossicazioni alimentari

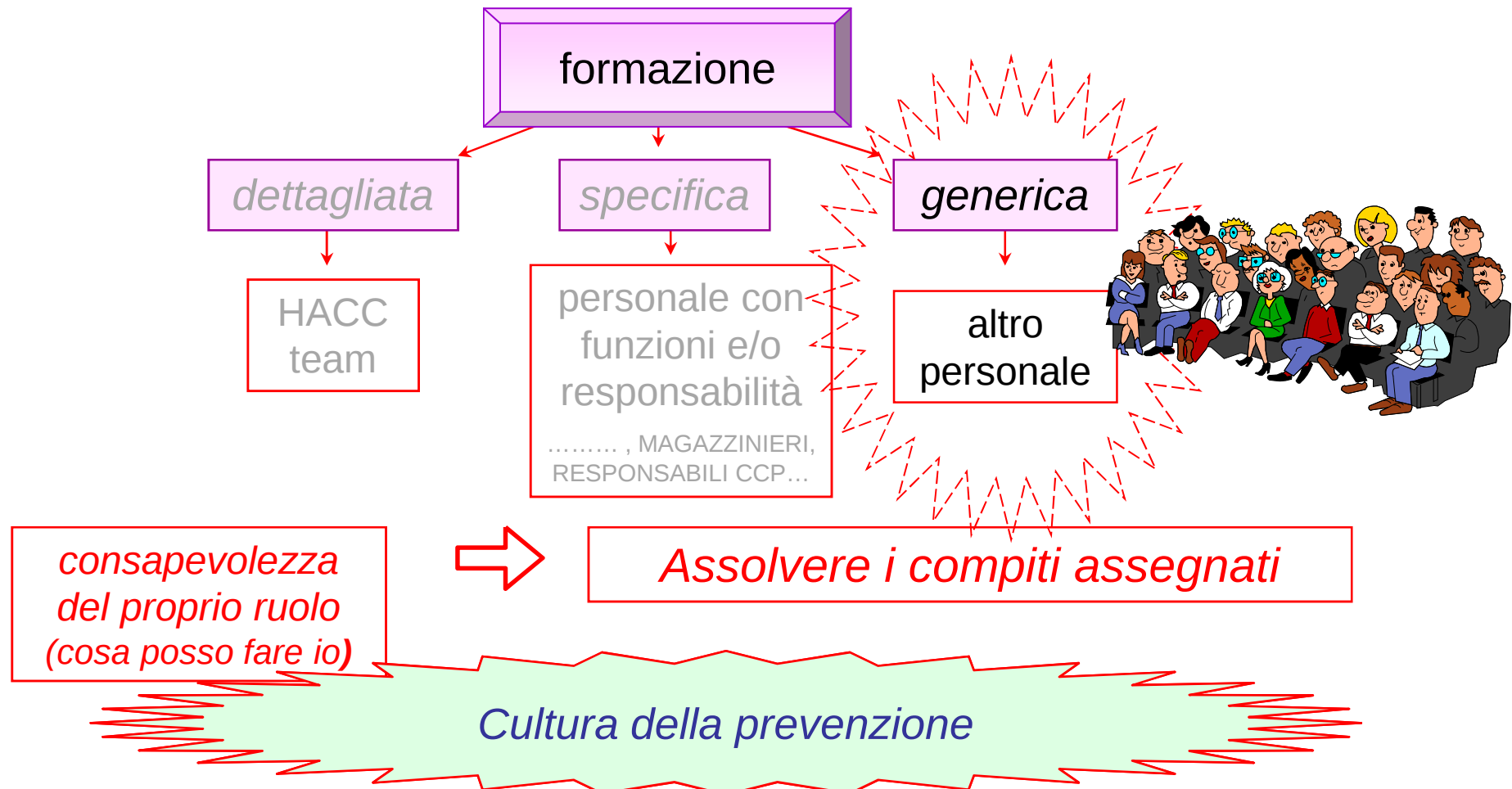
-  cottura al cuore del prodotto:
 $t^{\circ} > 75^{\circ}\text{C}$ per almeno 10 minuti
-  - dopo la cottura: mantenimento:
temperatura degli alimenti cotti da consumarsi caldi a $t^{\circ} > 65^{\circ}\text{C}$ e distribuirli in tempi brevi.
-  - mantenere la temperatura dei
prodotti da consumarsi freddi a $t^{\circ} < 10^{\circ}\text{C}$
-  - non lasciare alimenti a t° ambiente (*tempo massimo 20 minuti*)
i piatti freddi vanno preparati in un arco di tempo inferiore a 20 minuti.
Il tempo di preparazione dei piatti freddi va controllato...
immediatamente serviti
o stoccati in frigorifero, protette con apposita pellicola;
-  - non scongela alimenti surgelati a temperatura ambiente
(scongelamento: in frigo $+4^{\circ}\text{C}$, o acqua corrente)

alcune regole per prevenire tossinfezioni e intossicazioni alimentari

-  prevenire le contaminazioni crociate evitando il contatto diretto o indiretto tra alimenti cotti e alimenti o materie prime crude
-  utilizzare attrezzature e superfici diverse a seconda del tipo di prodotto alimentare da lavorare
-  applicare un'efficace sanificazione delle superfici e attrezzature a contatto diretto con gli alimenti dopo ciascuna fase di lavorazione
(prevenire le contaminazioni crociate pulito/sporco)
-  conservare gli alimenti, le materie prime e i semilavorati a temperature adeguate e in contenitori chiusi o avvolti in pellicole
-  utilizzare metodi di igiene personale corretti ed efficienti, quali il
 - * lavaggio delle mani,
 - * l'utilizzo di abbigliamento idoneo, VESTIARIO, SCARPE e CUFFIA ad esclusivo uso della "LAVORAZIONE", nonché di mascherine protettive e di guanti (in caso di malattie respiratorie o preparazione di piatti freddi)

IMPORTANZA DELLA FORMAZIONE

*la formazione di tutto il personale coinvolto deve essere
(adequata): corrispondente alle mansioni ricoperte
... deve contribuire a familiarizzare il personale con il
contenuto del manuale implementato dall'Azienda*





due edizioni
corso di
formazione
altro personale
operatori di cucina
e popolazione

HACCP

Hazard Analysis and Critical Control Point

7 principi

1. individuare: rischi - probabilità di verificarsi - misure preventive
2. determinare i CCP
3. fissare i limiti critici
4. monitorare i CCP
5. stabilire l'azione correttiva
6. stabilire le procedure di verifica
7. raccogliere la documentazione

5 passi preliminari

1. formazione team HACCP
2. descrizione prodotto
3. destinazione d'uso
4. diagramma di flusso
5. conferma sul posto

MONITORAGGIO di CCP

chi...



sequenza pianificata e d'immediata lettura,
di rilevazioni e misurazioni effettuate per
mantenere sotto controllo un CCP,
con registrazione di dati



VERIFICA ANALITICA

chi...



analisi di laboratorio per valutare se un CP
è mantenuto entro i limiti di accettabilità
prefissati



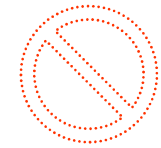
Le analisi di laboratorio

effettuate su tamponi e matrici alimentari, in regime di autocontrollo, hanno lo **scopo di verificare** che:

- ☐ le **GMP** (Good Manufacturing Practice)
e le **SSOP** (Sanitation Standard Operating Procedures)
adottate nel piano di autocontrollo aziendale, siano **rispondenti** alla prevenzione dei pericoli contro i quali vengono applicate (in pratica la **validazione delle procedure operative**)
- ☐ il **sistema di monitoraggio dei CCP**
 - **risponda efficacemente** al controllo dei punti critici e
 - **sia applicato correttamente** affinché il pericolo individuato sia mantenuto costantemente sotto controllo.

in definitiva la **"verifica analitica"** è la ***dimostrazione dell'efficacia di tutto il sistema di autocontrollo.***





MONITORAGGIO ANALITICO

L'attività analitica prevede il controllo:

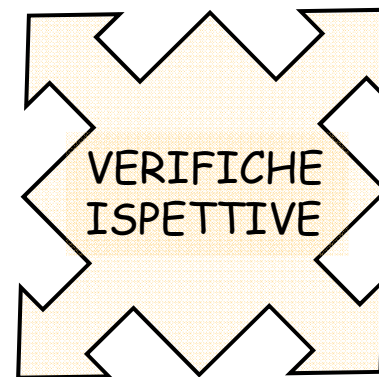
- ☐ **ambientale** (tamponi superfici di lavoro e attrezzature per CMT e coliformi);
- ☐ **del personale** (tamponi mani degli operatori per Stafilococco coagulasi +, Coliformi);
- ☐ **del prodotto pronto da consumare** (CMT, coliformi totali, E.coli, Stafilococco coagulasi +, Salmonella spp., Listeria Monocytogenes)

INTERNE

sono quelle condotte presso i plessi scolastici al fine di verificare la conformità della somministrazione del pasto da parte degli addetti rispetto al SGQ ed HACCP

ESTERNE (audit)

sono quelle rivolte alla valutazione del fornitore e svolte perciò presso la mensa a verifica della applicazione sia del SGQ che HACCP nella produzione del pasto



ANALITICHE

sono quelle svolte, secondo quanto prevede il sistema HACCP, tramite prelievo di campioni di cibo e tamponi ambientali e palmari; tale controllo è affidato a laboratori specializzati

	REGIONE UMBRIA	MANUALE DI AUTOCONTROLLO mensa del campo: PAGANICA (AQ)			PROTEZIONE CIVILE	
		Edizione 1	Revisione 0/2009	Pag. .. di ...		

11. ATTIVITÀ DI VERIFICA ISPETTIVA INTERNA

Ha lo scopo di verificare la corretta applicazione del piano di autocontrollo. La Protezione Civile - Regione Umbria ha affidato la consulenza delle **ispezioni di verifica interna all'Istituto Zooprofilattico Sperimentale Umbria e Marche, di Perugia.**

chi...

Il Responsabile dell'Autocontrollo e il Coordinamento Sanitario [Servizio Medico (presso il campo)] affiancano e coadiuvano il consulente, incaricato dall'Istituto nello svolgimento delle ispezioni interne.

frequenza

Lo svolgimento delle ispezioni viene effettuato ogni due mesi.

Le visite ispettive interne effettuate sono state 3:

7 Luglio

29 Settembre

21 Ottobre

E' stata verificata l'efficacia delle misure poste in atto nelle varie fasi di produzione:

- ☐ introduzione delle materie prime,
- ☐ stoccaggio prodotti non deperibili,
- ☐ stoccaggio prodotti deperibili,
- ☐ preparazione e cucina,
- ☐ somministrazione dei pasti,
- ☐ igiene del personale,
- ☐ gestione rifiuti,
- ☐ gestione documentazione.

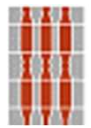


mettendo in evidenza una corretta applicazione del sistema HACCP.

E' stata rilevata la temperatura dei frigoriferi e dei congelatori, che hanno fatto registrare una sostanziale corrispondenza tra la temperatura rilevata con il termometro tarato e quella dei termometri in dotazione alla struttura.

NC Nel frigo della dispensa della cucina è stato rinvenuto una teglia con preparazione intermedia, non gestita nella tracciabilità, in quanto priva di apposta etichetta indicante il giorno di preparazione (come riportato nel manuale al punto 8.10).

L'azione correttiva messa in atto è stata quella di smaltire il contenuto come rifiuto ed è stato inoltre sensibilizzato tutto il personale di cucina al rigoroso rispetto di quanto previsto nel manuale relativamente alle preparazioni anticipate.

	REGIONE UMBRIA	MANUALE DI AUTOCONTROLLO mensa del campo: PAGANICA (AQ)			PROTEZIONE CIVILE	
		Edizione 1	Revisione 0/2009	Pag. .. di ...		

12. MONITORAGGIO ANALITICO

Il monitoraggio analitico viene effettuato a verifica del funzionamento del sistema di autocontrollo, prelevando tamponi ambientali e campioni di alimenti (materia prima di fornitura, preparazione intermedia, piatti pronti), è eseguito di norma in occasione delle ispezioni di verifica interna .

Le analisi vengono effettuate presso i laboratori dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale dell'Umbria e delle Marche.

chi...

I risultati delle analisi sono parte integrante della documentazione dell'autocontrollo.

12.1 LIMITI CRITICI DEI VALORI ANALITICI

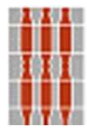
I **limiti** microbiologici riportati nella presente sezione **sono stati ricavati** dalle **normative** verticali **vigenti** in ambito alimentare e da linee guida proposte da alcune regioni.

Nel caso dei limiti non previsti da Leggi si è tenuto conto di quanto riportato nel "Manuale giuridico - tecnico per la ristorazione collettiva" Ferrari

limiti

– Iaconi (Maggioli Editore, II edizione) e **dell'esperienza acquisita nel tempo dall'Istituto Zooprofilattico di Perugia** in microbiologia alimentare.

Le verifiche analitiche effettuate hanno permesso di valutare la sicurezza dei limiti proposti in merito alla salubrità degli alimenti: il loro rispetto è possibile operando conformemente alle buone pratiche di lavorazione stabilite nel presente manuale.

	REGIONE UMBRIA	MANUALE DI AUTOCONTROLLO mensa del campo: PAGANICA (AQ)			PROTEZIONE CIVILE	
		Edizione 1	Revisione 0/2009	Pag. .. di ...		

I campionamenti sono effettuati nell'ambito della [visita ispettiva](#).

9.4 LIMITI CRITICI dei VALORI ANALITICI

Tamponi ambientali superfici pulite
(piani di lavoro, apparecchiature, utensili, stoviglie etc.)

☐ Tamponi mani personale

Limiti di contaminazione microbica

☐ nelle derrate alimentari (materie prime)

☐ in alimenti semilavorati

☐ e in alimenti pronti al consumo

Tamponi ambientali superfici pulite (piani di lavoro, apparecchiature, utensili, stoviglie etc.)

Carica microbica totale	giudizio	Coliformi totali	giudizio
$<1 \times 10^2 / \text{cm}^2$	Accettabile	$<10 / \text{cm}^2$	Accettabile
$>1 \times 10^2 / \text{cm}^2$	Non conforme	$>10 / \text{cm}^2$	Non conforme

Tamponi mani personale

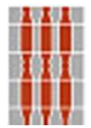
Staphilococcus aureus	giudizio	Coliformi totali	giudizio
		$<10 / \text{UFC} / *$	Accettabile
$>10 / \text{UFC} / *$	Non conforme	$>10 / \text{UFC} / *$	Non conforme

* $/\text{cm}^2$: se il tampone è effettuato con delimitatore
/tampone: se il tampone è effettuato sulle unghie

	REGIONE UMBRIA	MANUALE DI AUTOCONTROLLO mensa del campo: PAGANICA (AQ)			PROTEZIONE CIVILE	
		Edizione 1	Revisione 0/2009	Pag. .. di ...		

***Limiti di contaminazione microbica nelle derrate alimentari
per le quali **non sono previsti limiti di legge*****

Alimento	CMT ufc/g	Colif. Tot. ufc/g	E. coli ufc/g	Strept fecali ufc/g	S. aureus ufc/g	Salmonella Listeria m.	Anaer. S.R. ufc/g
Bovino tagli freschi e congelati	8×10^5	1×10^3	5×10	1×10^3	5×10	Ass./25g	1×10^2
Bovino porzioni fresche e congelate	1×10^6	5×10^3	1×10^2	5×10^3	1×10^3	Ass./25g	1×10^2
Carni macinate e preparaz.di carne	5×10^6	1×10^4	5×10^2	1×10^4	5×10^2	Ass./25g	1×10^2
Suino tagli freschi e congelati	8×10^5	1×10^3	5×10	1×10^3	5×10	Ass./25g	1×10^2
Suino porzioni fresche e congelate	1×10^6	5×10^4	1×10^2	5×10^3	1×10^2	Ass./25g	1×10^2
Avicunicole intere	8×10^5	1×10^3	5×10	1×10^3	1×10^2	Ass./25g	1×10^2
Avicunicole porzioni	1×10^6	5×10^3	1×10^2	5×10^3	1×10^2	Ass./25g	1×10^2
Pesce fresco o congelato intero e porzionato	5×10^5	1×10^3	5×10	1×10^3	5×10	Ass./25g	5×10
Prodotti a base di carne crudi interi e porzionati		5×10^2	5×10	1×10^3	1×10^2	Ass./25g	1×10^2
Frattaglie fresche e congelate	5×10^5	1×10^4	5×10^2	1×10^4	5×10^3	Ass./25g	1×10^2
Uova in guscio	tuorlo		10/ml		10/ml	Ass./50ml	
	guscio					Ass./25 g	

	REGIONE UMBRIA	MANUALE DI AUTOCONTROLLO mensa del campo: PAGANICA (AQ)			PROTEZIONE CIVILE	
		Edizione 1	Revisione 0/2009	Pag. .. di ...		

Limiti di contaminazione microbica
*in alimenti **semilavorati** e in alimenti **pronti al consumo***

Alimento	CMT ufc/g	Colif. tot ufc/g	E. coli ufc/g	Strept. fecali ufc/g	S. aureo ufc/g	Salmonella Listeria m.	B. cereus ufc/g	Anaer. S.R. ufc/g	Muffe ufc/g
Primi asciutti	1x10 ⁴	5x10 ²	1x10	1x10 ²	5x10	Ass/25g	5x10	1x10	
Pasta cotta non condita	5x10 ³	1x10 ²	1x10	5x10	1x10	Ass/25g	5x10	1x10	
Formaggio grattugiato			1x10 ²		1x10 ²	Ass/25g			1x10 ²
Prodotti a base di carne cotti interi e porzionati	1x10 ⁵	1x10 ²	1x10	1x10 ²	5x10	Ass/25g		1x10	
Secondi carne/pesce interi o porzionati	1x10 ⁵	5x10 ²	1x10	5x10 ²	5x10	Ass/25g		1x10	
Verdure crude	1x10 ⁶	5x10 ³	1x10 ²	1x10 ³	5x10 ²	Ass/25g	1x10 ³	5x10 ²	1x10 ³
Vegetali cotti	1x10 ⁵	5x10 ²	1x10	1x10 ²	5x10	Ass/25g	5x10	1x10	
Formaggi freschi		1x10 ³	1x10 ²		1x10 ²	Ass/25g			
Formaggi molli		1x10 ⁴	1x10 ²		1x10 ²	Ass/25g			
Panna pastorizzata	3x10 ⁴	1x10 ²			1x10 ²	Ass/25g			
Uova pastorizzate	5x10 ⁵	1x10 ²			1x10 ²	Ass/25g			
Uova cotte/fritte	1x10 ⁴	5x10 ²	1x10	1x10 ²	5x10	Ass/25g		1x10	
Sughi	1x10 ⁴	5x10 ²	1x10	1x10 ²	5x10	Ass/25g	5x10	1x10	
Salsa verde	5x10 ⁶	1x10 ³	1x10 ²		1x10 ²	Ass/25g	5x10 ²	1x10 ²	
Roast-beef, patè, gelatina	3x10 ⁵		10		1x10 ²	Ass/25g	1x10 ²	10	
Maionese, insalata russa	1x10 ⁵	5x10 ²	5x10		5x10	Ass/25g	1x10 ²	1x10	
Insalate di carne e pesce	3x10 ⁵	1x10 ³	1x10		1x10 ²	Ass/25g		1x10	
Insalate pasta o riso	5x10 ⁵	1x10 ³	1x10		1x10 ²	Ass/25g	1x10 ²	1x10	
Gelati	5x10 ⁵	1x10 ²			1x10 ²	Ass/25g			
Succhi di frutta, bibite marmellate, sciroppi	1x10 ⁴	1x10	Ass/g			Ass/25g			1x10
Yogurt	>1x10 ⁶	1x10	Ass/g			Ass/25g			
Budini	1x10 ⁴	1x10 ²	1x10		5x10	Ass/25g		1x10	
Pizze	1x10 ⁶	1x10 ³	5x10		1x10 ²	Ass/25g	1x10 ²	1x10 ²	
Pane intero	1x10 ⁴	1x10 ²	1x10	5x10	5x10	Ass/25g	1x10 ²		
Farine, pane grattugiato	1x10 ⁵	1x10 ²	1x10		1x10 ²	Ass/25g			
Frutta cotta	5x10 ³	1x10 ²	1x10			Ass/25g			
Vegetali surgelati	1x10 ⁶	3x10 ³	1x10 ²		5x10 ²	Ass/25g			
Spezie, erbe aromatiche	1x10 ⁵	1x10	Ass/g			Ass/25g			

Protezione Civile: Campo PAGANICA												
1	07.07.09	69	149	1	32080/1/1	1	1	tamp vassoio	stoviglie	CBMA	5 ufc/cm2	C
2	07.07.09	69	149	1	32080/1/1	1	2	tamp vassoio	stoviglie	Colifor.tot	< 1 ufc/cm2	C
3	07.07.09	69	149	1	32080/1/2	2	3	tamp tagliere	attrezz	CBMA	8 ufc/cm2	C
4	07.07.09	69	149	1	32080/1/2	2	4	tamp tagliere	attrezz	Colifor.tot	5 ufc/cm2	C
5	07.07.09	69	149	1	32080/2	3	5	pasta al ragù	1cotto	CBMA	<10 ufc/g	C
6	07.07.09	69	149	1	32080/2	3	6	pasta al ragù	1cotto	enterobatt	<10 ufc/g	C
7	07.07.09	69	149	1	32080/2	3	7	pasta al ragù	1cotto	SalmonELFA	Ass in 25 g	C
8	07.07.09	69	149	1	32080/2	3	8	pasta al ragù	1cotto	Staf.coag+	<10 ufc/g	C
9	07.07.09	69	149	1	32080/3	4	9	fettina vitello cotta	2cotto	CBMA	140 ufc/g	C
10	07.07.09	69	149	1	32080/3	4	10	fettina vitello cotta	2cotto	enterobatt	<10 ufc/g	C
11	07.07.09	69	149	1	32080/3	4	11	fettina vitello cotta	2cotto	SalmonELFA	Ass in 25 g	C
12	07.07.09	69	149	1	32080/3	4	12	fettina vitello cotta	2cotto	Staf.coag+	<10 ufc/g	C
13	07.07.09	69	149	1	32080/4	5	13	purè di patate	concot	CBMA	<10 ufc/g	C
14	07.07.09	69	149	1	32080/4	5	14	purè di patate	concot	enterobatt	<10 ufc/g	C
15	07.07.09	69	149	1	32080/4	5	15	purè di patate	concot	SalmonELFA	Ass in 25 g	C
16	07.07.09	69	149	1	32080/4	5	16	purè di patate	concot	Staf.coag+	<10 ufc/g	C
17	29.09.09	83	149	2	44651/1	1	1	tamp cella carne	attrezz	Listeria ELFA	Ass/tamp	C
18	29.09.09	83	149	2	44651/2	2	2	t.cella latticini/salumi	attrezz	Listeria ELFA	Ass/tamp	C
19	29.09.09	83	149	2	44651/3	3	3	t. affettatrice in uso	attrezz	CBMA	< 1 ufc/cm2	C
20	29.09.09	83	149	2	44651/3	3	4	t. affettatrice in uso	attrezz	Colifor.tot	< 1 ufc/cm2	C
21	29.09.09	83	149	2	44651/4	4	5	t. affettatrice sanif	attrezz	CBMA	< 1 ufc/cm2	C
22	29.09.09	83	149	2	44651/4	4	6	t. affettatrice sanif	attrezz	Colifor.tot	< 1 ufc/cm2	C
23	29.09.09	83	149	2	44651/5	5	7	tamp mano	person	Colifor.tot	<10ufc/tamp	C
24	29.09.09	83	149	2	44651/5	5	8	tamp mano	person	Staf.coag+	<10ufc/tamp	C
25	29.09.09	83	149	2	44651/6	6	9	Tamp pentola	stoviglie	CBMA	< 1 ufc/cm2	C
26	29.09.09	83	149	2	44651/6	6	10	Tamp pentola	stoviglie	Colifor.tot	< 1 ufc/cm2	C
27	29.09.09	83	149	2	44651/7	7	11	spaghetti aglio e olio	1cotto	CBMA	520 ufc/g	C
28	29.09.09	83	149	2	44651/7	7	12	spaghetti aglio e olio	1cotto	enterobatt	<10 ufc/g	C
29	29.09.09	83	149	2	44651/7	7	13	spaghetti aglio e olio	1cotto	SalmonELFA	Ass in 25 g	C
30	29.09.09	83	149	2	44651/7	7	14	spaghetti aglio e olio	1cotto	Staf.coag+	<10 ufc/g	C
31	29.09.09	83	149	2	44651/8	8	15	fettina cotta	2cotto	CBMA	<10 ufc/g	C
32	29.09.09	83	149	2	44651/8	8	16	fettina cotta	2cotto	enterobatt	<10 ufc/g	C
33	29.09.09	83	149	2	44651/8	8	17	fettina cotta	2cotto	SalmonELFA	Ass in 25 g	C
34	29.09.09	83	149	2	44651/8	8	18	fettina cotta	2cotto	Staf.coag+	<10 ufc/g	C
35	29.09.09	83	149	2	44651/9	9	19	insalata e pomodori	concr	CBMA	2,100,000 /g	Nc
36	29.09.09	83	149	2	44651/9	9	20	insalata e pomodori	concr	enterobatt	37,000 ufc/g	Nc
37	29.09.09	83	149	2	44651/9	9	21	insalata e pomodori	concr	E.coli	<10 ufc/g	C
38	29.09.09	83	149	2	44651/9	9	22	insalata e pomodori	concr	SalmonELFA	Ass in 25 g	C
39	29.09.09	83	149	2	44651/9	9	23	insalata e pomodori	concr	Staf.coag+	<10 ufc/g	C
40	29.09.09	83	149	2	44651/9	9	24	insalata e pomodori	concr	B.cereus	<100 ufc/g	C
41	29.09.09	83	149	2	44651/10	10	25	tamp tagliere	attrezz	CBMA	26 ufc/cm2	C
42	29.09.09	83	149	2	44651/10	10	26	tamp tagliere	attrezz	Colifor.tot	< 1 ufc/cm2	C
43	21.10.09	91	149	3	49136/1	1	1	tamp pirofila	stoviglie	CBMA	< 1 ufc/cm2	C
44	21.10.09	91	149	3	49136/1	1	2	tamp pirofila	stoviglie	Colifor.tot	< 1 ufc/cm2	C
45	21.10.09	91	149	3	49136/2	2	3	tamp mestolo	stoviglie	CBMA	<10 fc/tamp	C
46	21.10.09	91	149	3	49136/2	2	4	tamp mestolo	stoviglie	Colifor.tot	<10 fc/tamp	C
47	21.10.09	91	149	3	49136/3	3	5	tamp tagliere	attrezz	CBMA	< 1 ufc/cm2	C
48	21.10.09	91	149	3	49136/3	3	6	tamp tagliere	attrezz	Colifor.tot	< 1 ufc/cm2	C
49	21.10.09	91	149	3	49136/4	4	7	fusilli vongole seppie	1cotto	CBMA	260 ufc/g	C
50	21.10.09	91	149	3	49136/4	4	8	fusilli vongole seppie	1cotto	enterobatt	32 ufc/g	C
51	21.10.09	91	149	3	49136/4	4	9	fusilli vongole seppie	1cotto	E.coli	<10 ufc/g	C
52	21.10.09	91	149	3	49136/4	4	10	fusilli vongole seppie	1cotto	SalmonELFA	Ass in 25 g	C
53	21.10.09	91	149	3	49136/4	4	11	fusilli vongole seppie	1cotto	Staf.coag+	<10 ufc/g	C
54	21.10.09	91	149	3	49136/5	5	12	pesce al forno	2cotto	CBMA	520 ufc/g	C
55	21.10.09	91	149	3	49136/5	5	13	pesce al forno	2cotto	enterobatt	<10 ufc/g	C
56	21.10.09	91	149	3	49136/5	5	14	pesce al forno	2cotto	SalmonELFA	Ass in 25 g	C
57	21.10.09	91	149	3	49136/5	5	15	pesce al forno	2cotto	Staf.coag+	<10 ufc/g	C
58	21.10.09	91	149	3	49136/6	6	16	insalata	concr	CBMA	780,000ufc/g	C
59	21.10.09	91	149	3	49136/6	6	17	insalata	concr	enterobatt	1,100 ufc/g	C
60	21.10.09	91	149	3	49136/6	6	18	insalata	concr	E.coli	<10 ufc/g	C
61	21.10.09	91	149	3	49136/6	6	19	insalata	concr	SalmonELFA	Ass in 25 g	C
62	21.10.09	91	149	3	49136/6	6	20	insalata	concr	Staf.coag+	<10 ufc/g	C
63	21.10.09	91	149	3	49136/6	6	21	insalata	concr	B.cereus	<100 ufc/g	C

3 primi

3 secondi cotti

1 contorno cotto

2 contorni crudi

4 tamponi stoviglie

1 tampone mano cuoco

prelievi

In riferimento ai campioni di alimento prelevati presso la mensa stessa si comunica che i valori riferiti alla numerazione di carica batterica mesofita aerobia e numerazione enterobacteriaceae sul campione “insalata e pomodori”, (rapporto di prova n. 66273) superano i limiti di accettabilità riportati nel piano di autocontrollo.

Come azione correttiva da mettere in atto per il superamento della non conformità si suggerisce di richiamare l'attenzione del personale di cucina sul rigoroso rispetto delle idonee procedure di lavaggio e stoccaggio intermedio delle verdure e ortaggi crudi.

I valori dei parametri ricercati sugli altri campioni di alimento e sui tamponi eseguiti risultano conformi ai limiti critici riportati nel piano di autocontrollo.

20 Maggio 2012
SAN PROSPERO
(MODENA)



04,07,12	82	149	1 Campotenda S.Prospiero MO	30316/1	1	1 tamp tagliere verde	attrezz	n.micr30°C	<9 ufc/tamp	C
04,07,12	82	149	1 Campotenda S.Prospiero MO	30316/1	1	2 tamp tagliere verde	attrezz	Colifor.tot	<9 ufc/tamp	C
04,07,12	82	149	1 Campotenda S.Prospiero MO	30316/2	2	3 tamp tagliere bianco	attrezz	n.micr30°C	1300 ufc/tamp	Nc
04,07,12	82	149	1 Campotenda S.Prospiero MO	30316/2	2	4 tamp tagliere bianco	attrezz	Colifor.tot	36 ufc/tamp	C
04,07,12	82	149	1 Campotenda S.Prospiero MO	30316/2	2	5 tamp tagliere bianco	attrezz	E.coli	<9 ufc/tamp	C
04,07,12	82	149	1 Campotenda S.Prospiero MO	30316/3	3	6 tamp coltello	attrezz	n.micr30°C	<9 ufc/tamp	C
04,07,12	82	149	1 Campotenda S.Prospiero MO	30316/3	3	7 tamp coltello	attrezz	Colifor.tot	<9 ufc/tamp	C
04,07,12	82	149	1 Campotenda S.Prospiero MO	30316/4	4	8 tamp pinza	attrezz	n.micr30°C	P<36ufc/tamp	C
04,07,12	82	149	1 Campotenda S.Prospiero MO	30316/4	4	9 tamp pinza	attrezz	Colifor.tot	<9 ufc/tamp	C
04,07,12	82	149	1 Campotenda S.Prospiero MO	30316/5	5	10 tamp mano	person	Colifor.tot	<9 ufc/tamp	C
04,07,12	82	149	1 Campotenda S.Prospiero MO	30316/5	5	11 tamp mano	person	Staf.coag+	<9 ufc/tamp	C
04,07,12	82	149	1 Campotenda S.Prospiero MO	30317/1	6	12 spaghetti	1cotto	n.micr30°C	790 ufc/g	C
04,07,12	82	149	1 Campotenda S.Prospiero MO	30317/1	6	13 spaghetti	1cotto	enterobatt	<10 ufc/g	C
04,07,12	82	149	1 Campotenda S.Prospiero MO	30317/1	6	14 spaghetti	1cotto	SalmELFA	Ass in 25 g	C
04,07,12	82	149	1 Campotenda S.Prospiero MO	30317/1	6	15 spaghetti	1cotto	Staf.coag+	<10 ufc/g	C
04,07,12	82	149	1 Campotenda S.Prospiero MO	30317/2	7	16 vitello arrosto	2cotto	n.micr30°C	790 ufc/g	C
04,07,12	82	149	1 Campotenda S.Prospiero MO	30317/2	7	17 vitello arrosto	2cotto	enterobatt	<10 ufc/g	C
04,07,12	82	149	1 Campotenda S.Prospiero MO	30317/2	7	18 vitello arrosto	2cotto	SalmELFA	Ass in 25 g	C
04,07,12	82	149	1 Campotenda S.Prospiero MO	30317/2	7	19 vitello arrosto	2cotto	Staf.coag+	<10 ufc/g	C
04,07,12	82	149	1 Campotenda S.Prospiero MO	30317/3	8	20 pollo arrosto	2cotto	n.micr30°C	1000 ufc/g	C
04,07,12	82	149	1 Campotenda S.Prospiero MO	30317/3	8	21 pollo arrosto	2cotto	enterobatt	<10 ufc/g	C
04,07,12	82	149	1 Campotenda S.Prospiero MO	30317/3	8	22 pollo arrosto	2cotto	SalmELFA	Ass in 25 g	C
04,07,12	82	149	1 Campotenda S.Prospiero MO	30317/3	8	23 pollo arrosto	2cotto	Staf.coag+	10 ufc/g	C
04,07,12	82	149	1 Campotenda S.Prospiero MO	30317/4	9	24 insalata	conclu	n.micr30°C	110000 ufc/g	C
04,07,12	82	149	1 Campotenda S.Prospiero MO	30317/4	9	25 insalata	conclu	enterobatt	160 ufc/g	C
04,07,12	82	149	1 Campotenda S.Prospiero MO	30317/4	9	26 insalata	conclu	E.coli	<10 ufc/g	C
04,07,12	82	149	1 Campotenda S.Prospiero MO	30317/4	9	27 insalata	conclu	SalmELFA	Ass in 25 g	C
04,07,12	82	149	1 Campotenda S.Prospiero MO	30317/4	9	28 insalata	conclu	Staf.coag+	<10 ufc/g	C
04,07,12	82	149	1 Campotenda S.Prospiero MO	30317/4	9	29 insalata	conclu	B.cereus	<100 ufc/g	C

SAN PROSPERO (MODENA)

(20 Maggio 2012)

n. 2 visita ispettive

n.1 prelievo campioni

n.1 primo

n.2 secondi cotti

n.1 contorno crudo

n.4 tamponi attrezzature

n.1 tampone mano cuoco

In riferimento ai campioni di alimento ed ai tamponi effettuati presso la cucina della mensa del Campo, si comunica che superano i limiti di accettabilità i valori riferiti a:

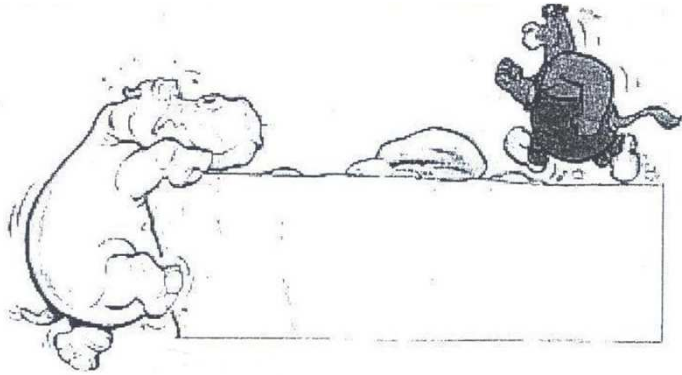
conta di microrganismi a 30°C su tampone tagliere bianco (rapporto di prova n. 44879).

L'azione correttiva, da mettere in atto, per la non conformità riscontrata, è quella di una corretta applicazione della procedura di lavaggio e sanificazione, conservazione e manipolazione delle attrezzature.

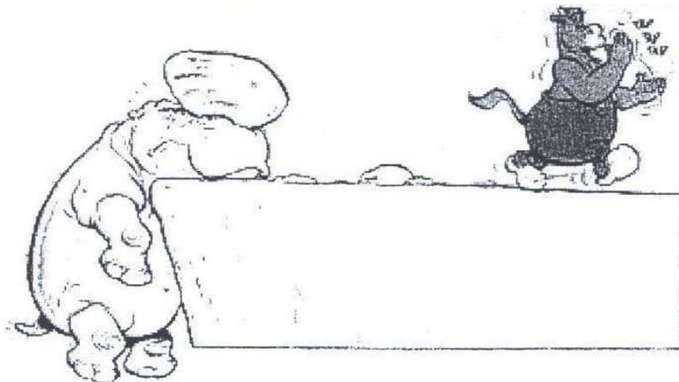
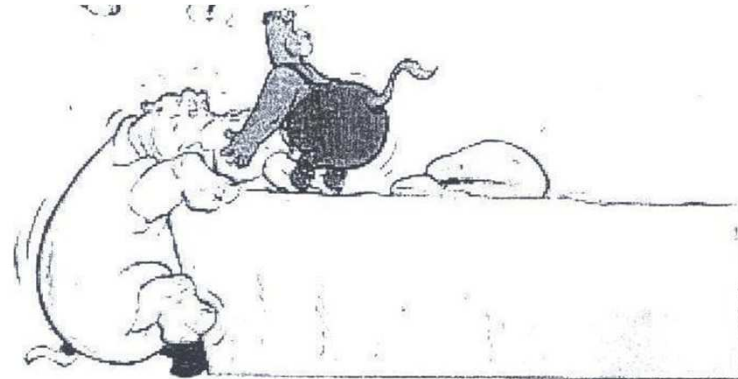
Tutti gli altri valori dei parametri ricercati sui campioni di alimento e sui tamponi eseguiti risultano conformi ai limiti critici riportati nelle Linee Guida di corretta prassi igienica nelle mense campali della Protezione Civile della Regione Umbria.

... in conclusione ...

... quando al campo
si è presentata ... qualche difficoltà ...



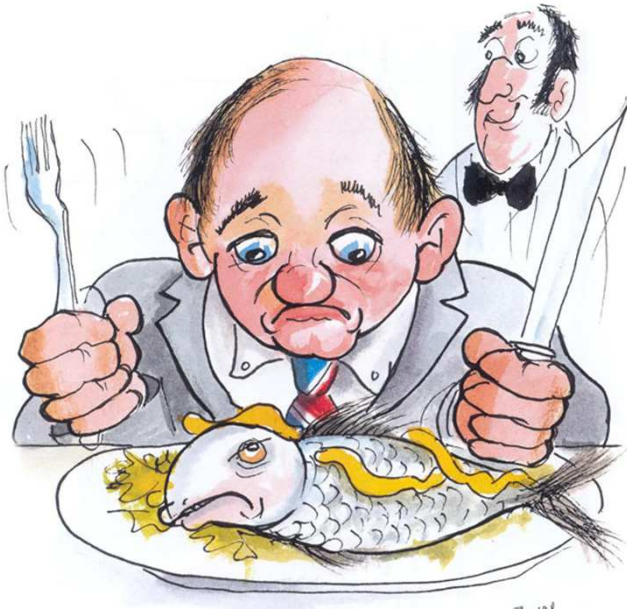
... non sempre
abbiamo saputo risolverla ...



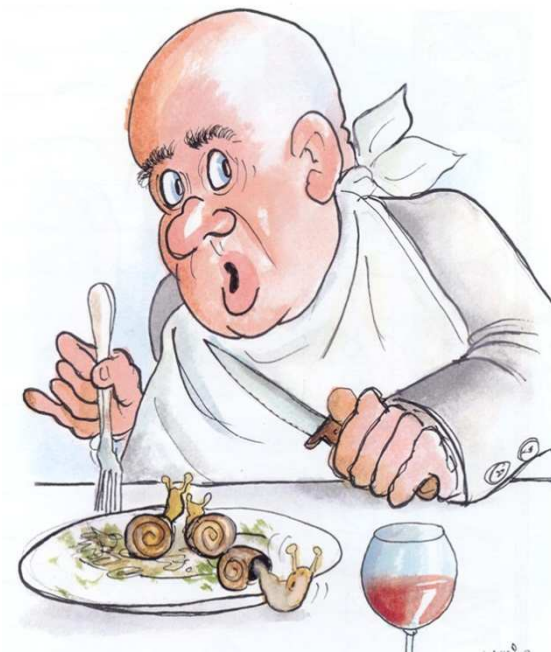
...ma abbiamo trovato sicuramente
un modo per non lasciarli cadere.....

... nella ristorazione collettiva ... di un campo tenda ...
ci possono essere ...

preparazioni complesse
che destano ...
... qualche perplessità



preparazioni che
presentano...
qualche rischio



... qualche derrata
..non tanto "fresca" ...



... più fumo
che arrosto ...



... il piatto più sicuro è sempre ..
pastasciutta al pomodoro ...

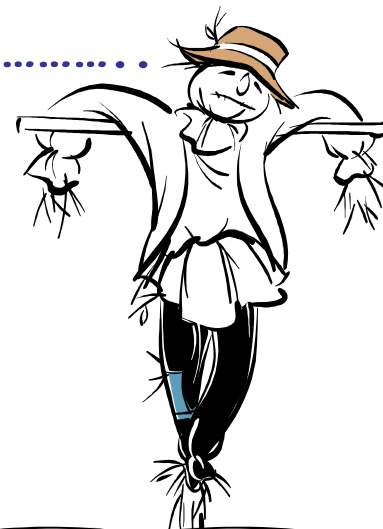






grazie

....all'inizio io ero così.... A QUESTO PUNTO.....



Grazie per
l'attenzione

.. adesso ..il questionario

.. spero che non abbiate
dimenticato gli occhiali ...
e la penna ...



Cognome e nome:

Data firma

~

Norme per la compilazione del questionario:

- ☐ apporre una (x) sulla risposta che si ritiene più corretta
- * dare una sola risposta
- ** per questa domanda sono possibili più risposte

