

CERTIFICAZIONE
 AGENZIA FORMATIVA
 n. 34423/0001/UK/It

ISTITUTO STATALE D'ISTRUZIONE SUPERIORE
“R. DEL ROSSO - G. DA VERRAZZANO”
Via Panoramica, 81 - 58019 - Porto S. Stefano (GR)
Telefono +39 0564 812490 / 0564 810045
Fax +39 0564 814175
C.F. 82002910535
(GRIS00900X)



CERTIFICATO N. 5010014484

Sito web: www.daverrazzano.it e-mail: gris00900x@istruzione.it - segreteria@daverrazzano.it

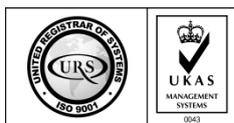
Posta elettronica certificata: segreteria@pec.daverrazzano.it - gris00900x@pec.istruzione.it

MANUALE DI AUTOCONTROLLO IGIENICO SANITARIO
SECONDO IL METODO HACCP

(REG. CE852/2004 E REG. 853/2004, D.Lgs 193/2007)

LISTA DELLE REVISIONI

<i>Emissione</i>	<i>Data</i>	<i>Descrizione modifica</i>
01	29/04/2019	Prima emissione



CERTIFICAZIONE
AGENZIA FORMATIVA
n. 34423/0001/UK/It



ISTITUTO STATALE D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"R. DEL ROSSO - G. DA VERRAZZANO"
Via Panoramica, 81 - 58019 - Porto S. Stefano (GR)
Telefono +39 0564 812490 / 0564 810045
Fax +39 0564 814175
C.F. 82002910535
(GRIS00900X)



CERTIFICATO N. 5010014484

Sito web: www.daverrazzano.it e-mail: gris00900x@istruzione.it - segreteria@daverrazzano.it

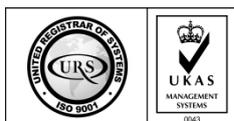
Posta elettronica certificata: segreteria@pec.daverrazzano.it - gris00900x@pec.istruzione.it

<i>Redazione (firma)</i>	<i>Approvazione (firma)</i>
<i>Dott.ssa LAURA ZANDONAI TECNOLOGO ALIMENTARE</i>	<i>DS Enzo Sbrolli RAPPRESENTANTE LEGALE</i>

   <p>CERTIFICAZIONE AGENZIA FORMATIVA n. 34423/0001/UK/It</p>	 <p>ISTITUTO STATALE D'ISTRUZIONE SUPERIORE “R. DEL ROSSO - G. DA VERRAZZANO” Via Panoramica, 81 - 58019 - Porto S. Stefano (GR) Telefono +39 0564 812490 / 0564 810045 Fax +39 0564 814175 C.F. 82002910535 (GRIS00900X)</p>	  <p>CERTIFICATO N. 5010014484</p>
<p>Sito web: www.daverrazzano.it e-mail: gris00900x@istruzione.it - segreteria@daverrazzano.it Posta elettronica certificata: segreteria@pec.daverrazzano.it - gris00900x@pec.istruzione.it</p>		

SOMMARIO

LISTA DELLE REVISIONI	1
SOMMARIO	2
1. INTRODUZIONE	3
1.1 NORMATIVA DI RIFERIMENTO	3
1.2 ABBREVIAZIONI E DEFINIZIONI.....	4
1.3 SCOPO E CAMPO DI APPLICAZIONE	5
1.4 RESPONSABILITA'	7
2. IGIENE E FORMAZIONE DEL PERSONALE	8
2.1 LAVORATORI DIPENDENTI.....	5
2.2 STUDENTI.....	2
2.3 IGIENE DELLE MANI E USO DEI GUANTI MONOUSO E DELLA MASCHERINA	9
2.4 LA DIVISA	10
2.5 COMPORTAMENTO DURANTE LE ESERCITAZIONI.....	11
3. LOCALI E ATTREZZATURE	11
3.1 DESCRIZIONE DEI LOCALI E DELLE ATTREZZATURE.....	11
3.2 PULIZIA E SANIFICAZIONE AMBIENTI E ATTREZZATURE.....	13
3.3 MONITORAGGIO E LOTTA INFESTANTI.....	14
3.4 APPROVVIGIONAMENTO IDRICO	14
3.5 SMALTIMENTO RIFIUTI	14
4. PIANI HACCP	15
4.1 DIAGRAMMI DI FLUSSO.....	15
4.2 ANALISI DEI RISCHI E SISTEMA DI MONITORAGGIO	15



ISTITUTO STATALE D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"R. DEL ROSSO - G. DA VERRAZZANO"
Via Panoramica, 81 - 58019 - Porto S. Stefano (GR)



Telefono +39 0564 812490 / 0564 810045

Fax +39 0564 814175

C.F. 82002910535

(GRIS00900X)

CERTIFICATO N. 5010014484

CERTIFICAZIONE
 AGENZIA FORMATIVA
 n. 34423/0001/UK/It

Sito web: www.daverrazzano.it e-mail: gris00900x@istruzione.it - segreteria@daverrazzano.it

Posta elettronica certificata: segreteria@pec.daverrazzano.it - gris00900x@pec.istruzione.it

5. INDICAZIONI GENERALI DI CORRETTA PRASSI IGIENICA E BUONE PRATICHE DI LAVORAZIONE	16
5.1 APPROVVIGIONAMENTO MATERIE PRIME INGREDIENTI VARI E MATERIALI ACCESSORI	16
5.1.1. <i>Selezione dei Fornitori</i>	16
5.1.2. <i>Ricevimento Materie Prime</i>	17
5.2 STOCCAGGIO E CONSERVAZIONE PRODOTTI	17
6. ALLERGENI	18
7. RINTRACCIABILITÀ E RICHIAMO	19

  <p>CERTIFICAZIONE AGENZIA FORMATIVA n. 34423/0001/UK/It</p>	 <p>ISTITUTO STATALE D'ISTRUZIONE SUPERIORE "R. DEL ROSSO - G. DA VERRAZZANO" Via Panoramica, 81 - 58019 - Porto S. Stefano (GR) Telefono +39 0564 812490 / 0564 810045 Fax +39 0564 814175 C.F. 82002910535 (GRIS00900X)</p>	  <p>CERTIFICATO N. 5010014484</p>
<p>Sito web: www.daverrazzano.it e-mail: gris00900x@istruzione.it - segreteria@daverrazzano.it Posta elettronica certificata: segreteria@pec.daverrazzano.it - gris00900x@pec.istruzione.it</p>		

1. INTRODUZIONE

Il presente piano di autocontrollo è stato messo a punto in ottemperanza a quanto previsto dai seguenti decreti:

- reg. Ce n°178/2002
- reg. Ce n°852/2004
- reg. Ce n° 853/2004
- reg. Ce n° 854/2004
- reg. Ce n° 2073/2005
- reg. Ce n° 1441/2007

esso ne fa fede per gli opportuni adempimenti di legge sopra citati. Tali norme si applicano a tutte le industrie alimentari, intendendo per 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 al consumatore. Vengono stabilite, fatte salve le disposizioni previste da norme specifiche, le norme generali di igiene dei prodotti alimentari e le modalità di verifica dell’osservanza di tali norme”.

Gli obblighi, in capo al responsabile dell’industria alimentare, derivanti da tali decreti sono finalizzati alla garanzia della qualità igienica degli alimenti e quindi alla tutela della salute pubblica.

Il responsabile dell’industria alimentare deve:

  <p>CERTIFICAZIONE AGENZIA FORMATIVA n. 34423/0001/UK/It</p>	 <p>ISTITUTO STATALE D'ISTRUZIONE SUPERIORE "R. DEL ROSSO - G. DA VERRAZZANO" Via Panoramica, 81 - 58019 - Porto S. Stefano (GR) Telefono +39 0564 812490 / 0564 810045 Fax +39 0564 814175 C.F. 82002910535 (GRIS00900X)</p>	  <p>CERTIFICATO N. 5010014484</p>
<p>Sito web: www.daverrazzano.it e-mail: gris00900x@istruzione.it - segreteria@daverrazzano.it Posta elettronica certificata: segreteria@pec.daverrazzano.it - gris00900x@pec.istruzione.it</p>		

1. Individuare nella propria attività ogni fase che potrebbe rivelarsi critica per la sicurezza degli alimenti e deve garantire che siano individuate, applicate, mantenute e aggiornate le adeguate procedure di sicurezza avvalendosi dei principi su cui è basato il sistema di analisi dei rischi e controllo dei punti critici Haccp.
2. Tenere a disposizione dell'autorità competente preposta al controllo tutte le informazioni concernenti la natura, la frequenza e i risultati relativi alle procedure del sistema Haccp.
3. Attenersi alle disposizioni contenute nella normativa vigente in merito di igiene delle lavorazioni e dei prodotti finiti.

1.1. NORMATIVA DI RIFERIMENTO

Il presente manuale è stato realizzato in riferimento alle seguenti normative:

Regolamento CE n. 178/2002: principi e requisiti generali della legislazione alimentare.

Regolamento CE n. 852/2004: igiene dei prodotti alimentari.

Regolamento CE n. 853/2004: norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale.

Regolamento CE n. 2073/2005: criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari.

D.Lgs. n° 190 del 05/04/2006: "Disciplina sanzionatoria per le violazioni del Reg.CE 178/2002"

Decreto Legislativo n. 193/2007: recepimento normativa europea

Reg.UE 1169/2011 etichettatura e inserimento degli allergeni

  <p>CERTIFICAZIONE AGENZIA FORMATIVA n. 34423/0001/UK/It</p>	 <p>ISTITUTO STATALE D'ISTRUZIONE SUPERIORE “R. DEL ROSSO - G. DA VERRAZZANO” Via Panoramica, 81 - 58019 - Porto S. Stefano (GR) Telefono +39 0564 812490 / 0564 810045 Fax +39 0564 814175 C.F. 82002910535 (GRIS00900X)</p>	  <p>CERTIFICATO N. 5010014484</p>
<p>Sito web: www.daverrazzano.it e-mail: gris00900x@istruzione.it - segreteria@daverrazzano.it Posta elettronica certificata: segreteria@pec.daverrazzano.it - gris00900x@pec.istruzione.it</p>		

Accordo Stato Regioni 21.12.2011 disciplina e contenuti della formazione

Delibera Regionale 559/2008 formazione degli addetti al settore alimentare

1.2. ABBREVIAZIONI E DEFINIZIONI

ANALISI DEI PERICOLI: processo di raccolta e valutazione delle informazioni riguardanti i pericoli e le condizioni che conducono alla loro presenza per decidere quali sono significativi per la sicurezza dell'alimento e sui quali bisognerebbe, perciò, concentrarsi nel piano HACCP.

AT: assistente tecnico

AUTOCONTROLLO: insieme di procedure e modalità per assicurare e mantenere l'igiene dei prodotti alimentari durante qualsiasi attività svolta nel settore alimentare.

AZIONE CORRETTIVA: azione da intraprendere quanto i risultati del monitoraggio in corrispondenza di un CCP indicano una perdita del controllo.

CONTAMINAZIONE: presenza o introduzione di un pericolo.

CONTROLLARE: intraprendere tutte le azioni necessarie per garantire la conformità con i criteri stabiliti nel piano HACCP.

CONTROLLO: situazione nella quale sono seguite le procedure corrette e si soddisfano i criteri corretti

DDT: Documento di trasporto, bolla di consegna che accompagna il prodotto in entrata.

DETERGENTE: sostanza che agisce rimuovendo il grasso e i residui di sporco.

DISINFETTANTE: sostanza che agisce uccidendo la maggior parte dei microbi e inattivando i microrganismi patogeni sulla pelle o sulle superfici.

DS: Dirigente Scolastico

FILIERA / CATENA ALIMENTARE: insieme articolato che comprende le principali attività (ed i loro principali flussi materiali e informativi), le tecnologie, le risorse e le organizzazioni che concorrono alla creazione, trasformazione, distribuzione, commercializzazione e fornitura di un prodotto alimentare finito.

IGIENE DEGLI ALIMENTI: le misure e le condizioni necessarie per controllare i pericoli e garantire l'idoneità al consumo umano di un prodotto alimentare tenendo conto dell'uso previsto

  <p>CERTIFICAZIONE AGENZIA FORMATIVA n. 34423/0001/UK/It</p>	 <p>ISTITUTO STATALE D'ISTRUZIONE SUPERIORE “R. DEL ROSSO - G. DA VERRAZZANO” Via Panoramica, 81 - 58019 - Porto S. Stefano (GR) Telefono +39 0564 812490 / 0564 810045 Fax +39 0564 814175 C.F. 82002910535 (GRIS00900X)</p>	  <p>CERTIFICATO N. 5010014484</p>
<p>Sito web: www.daverrazzano.it e-mail: gris00900x@istruzione.it - segreteria@daverrazzano.it Posta elettronica certificata: segreteria@pec.daverrazzano.it - gris00900x@pec.istruzione.it</p>		

HACCP: sistema che indica, valuta e controlla i pericoli che sono significativi per la sicurezza dell'alimento.

LIVELLO ACCETTABILE: significa la presenza di un pericolo che non comporta la probabilità di causare un rischio inaccettabile per la salute.

LIMITI CRITICI: soglie che non devono essere superate al fine di garantire e mantenere la salubrità e la sicurezza del prodotto.

MISURA DI CONTROLLO (azione preventiva): azioni e attività che sono utilizzate per eliminare un pericolo o ridurre l'impatto a livelli accettabili.

MONITORARAGGIO: condurre una sequenza pianificata di osservazioni o misurazioni per valutare se un CCP o un CP sono sotto controllo.

NON CONFORMITÀ: mancato rispetto di un limite critico.

PERICOLO: agente biologico, chimico o fisico contenuto in un alimento o mangime, o condizione in cui un alimento o un mangime si trova, in grado di provocare un effetto nocivo sulla salute del consumatore.

PIANO HACCP: documento preparato in conformità con i principi dell'HACCP per garantire il controllo dei pericoli che sono significativi per la sicurezza dell'alimento nel segmento di filiera alimentare che si sta prendendo in considerazione.

PUNTO CRITICO (CP): punto nella fase di produzione in cui può manifestarsi un pericolo.

PUNTO CRITICO DI CONTROLLO (CCP): fase del processo produttivo nella quale il controllo può essere messo in atto ed è essenziale per eliminare o ridurre ad un livello accettabile il rischio.

RISCHIO: probabilità che un pericolo di contaminazione accada.

TRATTAMENTO: qualsiasi azione che provoca una modificazione sostanziale del prodotto iniziale, compresi trattamento termico, affumicatura, salagione, stagionatura, essiccazione, marinatura, estrazione, estrusione o una combinazione di tali procedimenti.

TEMPERATURA AL CUORE: temperatura misurata al centro geometrico dell'alimento.

VERIFICA: applicazione di metodi, analisi ed altre valutazioni in aggiunta al monitoraggio per determinare se il metodo HACCP sia congruente con il piano HACCP o se il piano necessita di modifiche.

1.3. SCOPO E CAMPO DI APPLICAZIONE

  <p>CERTIFICAZIONE AGENZIA FORMATIVA n. 34423/0001/UK/It</p>	 <p>ISTITUTO STATALE D'ISTRUZIONE SUPERIORE “R. DEL ROSSO - G. DA VERRAZZANO” Via Panoramica, 81 - 58019 - Porto S. Stefano (GR) Telefono +39 0564 812490 / 0564 810045 Fax +39 0564 814175 C.F. 82002910535 (GRIS00900X)</p>	  <p>CERTIFICATO N. 5010014484</p>
<p>Sito web: www.daverrazzano.it e-mail: gris00900x@istruzione.it - segreteria@daverrazzano.it Posta elettronica certificata: segreteria@pec.daverrazzano.it - gris00900x@pec.istruzione.it</p>		

Il presente documento costituisce il piano di autocontrollo igienico sanitario secondo il metodo HACCP dell'Istituto Enogastronomico ISIS DEL ROSSO-DA VERRAZZANO, in ottemperanza ai Regolamenti comunitari sopra citati e successive modifiche ed integrazioni.

Si applica a:

Ragione Sociale Azienda	Istituto Statale di Istruzione Secondaria “R. Del Rosso-G. Da Verrazzano
Attività	formazione (scuola secondaria di secondo grado)
Sede Legale	Via Panoramica, 81 58019 Porto Santo Stefano (GR) Tel. 0564 812490 / 810045 Fax 0564 814175 Codice meccanografico GRIS00900X CF 82002910535 e-mail gris00900x@istruzione.it - segreteria@daverrazzano.it pasta certificata segreteria@pec.daverrazzano.it - gris00900x@pec.istruzione.it
Rappresentante Legale	Prof. Enzo Sbrolli
Sede Operativa	Istituto Professionale Enogastronomico Via Roma, 20

   <p>CERTIFICAZIONE AGENZIA FORMATIVA n. 34423/0001/UK/It</p>	 <p>ISTITUTO STATALE D'ISTRUZIONE SUPERIORE “R. DEL ROSSO - G. DA VERRAZZANO” Via Panoramica, 81 - 58019 - Porto S. Stefano (GR) Telefono +39 0564 812490 / 0564 810045 Fax +39 0564 814175 C.F. 82002910535 (GRIS00900X)</p>	  <p>CERTIFICATO N. 5010014484</p>
<p>Sito web: www.daverrazzano.it e-mail: gris00900x@istruzione.it - segreteria@daverrazzano.it Posta elettronica certificata: segreteria@pec.daverrazzano.it - gris00900x@pec.istruzione.it</p>		

	<p>58015 Orbetello (GR) Tel. 0564 867505</p>
--	---

ISIS “DEL ROSSO-DA VERRAZZANO” possiede nella sede di Orbetello al proprio interno di laboratori di cucina e sala-bar, nei quali gli studenti, sotto la guida dei docenti tecnico-pratici, preparano e somministrano alimenti e bevande che vengono consumati all’interno della scuola nelle attività didattiche e attinenti. Occasionalmente nell’arco dell’anno sono previsti alcuni eventi per ospiti esterni previ accordi con il Dirigente Scolastico. Sporadicamente è prevista la veicolazione di alimenti presso altre strutture, per concorsi e manifestazioni varie esclusivamente quando sia garantita l’igiene e la sicurezza degli stessi.

In particolare, all’interno dei laboratori l’Istituto Enogastronomico si occupa di:
 Ricevimento di materie prime

Conservazione a temperatura controllata

Conservazione in dispensa

Lavorazione

Cottura e somministrazione piatti caldi cucina e laboratorio pasticceria

Preparazione e somministrazione piatti freddi cucina e laboratorio pasticceria

Abbattimento e conservazione a temperatura controllata (piatti da servire caldi in un secondo momento)

Rinvenimento e rigenerazione piatti preparati in precedenza

Somministrazione alimenti e bevande nella sala del ristorante didattico

Preparazione bevande calde presso il bar didattico

  CERTIFICAZIONE AGENZIA FORMATIVA n. 34423/0001/UK/It	 ISTITUTO STATALE D'ISTRUZIONE SUPERIORE “R. DEL ROSSO - G. DA VERRAZZANO” Via Panoramica, 81 - 58019 - Porto S. Stefano (GR) Telefono +39 0564 812490 / 0564 810045 Fax +39 0564 814175 C.F. 82002910535 (GRIS00900X)	  CERTIFICATO N. 5010014484
Sito web: www.daverrazzano.it e-mail: gris00900x@istruzione.it - segreteria@daverrazzano.it Posta elettronica certificata: segreteria@pec.daverrazzano.it - gris00900x@pec.istruzione.it		

Somministrazione alimenti e bevande presso il bar didattico.

Scopo del presente manuale è descrivere il sistema utilizzato dall'azienda per raggiungere e mantenere durante le fasi di lavorazione, stoccaggio e somministrazione la qualità igienico-sanitaria necessaria ad assicurare la salubrità dei propri prodotti.

Il piano di autocontrollo è così strutturato:

il presente manuale descrive le responsabilità, le attività svolte dall'Istituto Enogastronomico e in linea generale le procedure trasversali che permettono di tenere sotto controllo più fasi dell'attività produttiva. Dal momento che i principali pericoli relativi alla contaminazione degli alimenti sono di origine chimica, fisica e soprattutto biologica e correlati al non rispetto delle corrette pratiche di lavorazione, sono stati redatti appositi documenti descrittivi più approfonditi relativi a ciascuna procedura: pulizia e sanificazione dei locali e delle attrezzature, buone prassi nella produzione degli alimenti e per il corretto svolgimento delle operazioni post cottura, modalità di ricevimento e stoccaggio delle materie prime-semilavorati-prodotti trasformati, che costituiscono parte integrante del sistema aziendale volto a garantire l'igiene e la sicurezza dei prodotti alimentari.

1.4 RESPONSABILITÀ

NOMINATIVO	RUOLO AZIENDALE	RESPONSABILITÀ
Prof. Enzo Sbrilli	Rappresentante legale	Responsabile civile e penale. Approva il presente manuale e le procedure operative e modulistica ad esso collegati, si

   <p>CERTIFICAZIONE AGENZIA FORMATIVA n. 34423/0001/UK/It</p>	 <p>ISTITUTO STATALE D'ISTRUZIONE SUPERIORE "R. DEL ROSSO - G. DA VERRAZZANO" Via Panoramica, 81 - 58019 - Porto S. Stefano (GR) Telefono +39 0564 812490 / 0564 810045 Fax +39 0564 814175 C.F. 82002910535 (GRIS00900X)</p>	  <p>CERTIFICATO N. 5010014484</p>
<p>Sito web: www.daverrazzano.it e-mail: gris00900x@istruzione.it - segreteria@daverrazzano.it Posta elettronica certificata: segreteria@pec.daverrazzano.it - gris00900x@pec.istruzione.it</p>		

		adopera affinché il presente manuale venga messo in pratica.
Tommaso Di Maio	Responsabile HACCP	È il referente del DS per tutte le problematiche inerenti l'autocontrollo. Verifica la corretta compilazione della documentazione e la archivia.

GRUPPO DI LAVORO CON COMPETENZE TECNICHE

In base alle nomine	Assistenti tecnici	<p>Sono responsabili della pulizia e sanificazione delle attrezzature e del controllo delle derrate alimentari alla consegna e all'interno dei frigoriferi. Distribuisce la modulistica aggiornata, ne controlla la corretta compilazione e la archivia Segnala al DS le non conformità.</p> <p>Si attengono alle disposizioni contenute nel piano e compilano la modulistica inerente alle mansioni svolte.</p> <p>Hanno una buona conoscenza dei pericoli microbiologici e chimici e dei relativi rischi connessi al prodotto.</p>
In base alle nomine	Docenti tecnico pratici	<p>Responsabili dell'igiene degli allievi, della preparazione degli alimenti e della loro somministrazione ed eventuale veicolazione.</p> <p>Seguono scrupolosamente le buone prassi igieniche del settore e compilano</p>

   <p>CERTIFICAZIONE AGENZIA FORMATIVA n. 34423/0001/UK/It</p>	 <p>ISTITUTO STATALE D'ISTRUZIONE SUPERIORE "R. DEL ROSSO - G. DA VERRAZZANO" Via Panoramica, 81 - 58019 - Porto S. Stefano (GR) Telefono +39 0564 812490 / 0564 810045 Fax +39 0564 814175 C.F. 82002910535 (GRIS00900X)</p>	  <p>CERTIFICATO N. 5010014484</p>
<p>Sito web: www.daverrazzano.it e-mail: gris00900x@istruzione.it - segreteria@daverrazzano.it Posta elettronica certificata: segreteria@pec.daverrazzano.it - gris00900x@pec.istruzione.it</p>		

		<p>l'eventuale modulistica inerente le mansioni svolte.</p> <p>Hanno una buona conoscenza dei pericoli microbiologici e chimici e dei relativi rischi connessi al prodotto.</p>
<p>In base alle nomine</p>	<p>Collaboratori scolastici</p>	<p>Sono responsabili della pulizia e sanificazione dei locali adibiti al servizio per allievi e insegnanti (spogliatoi, servizi igienici), nonché del locale plonge per l'igiene e la pulizia, della pulizia e sanificazione dei laboratori per quanto riguarda gli strumenti di lavoro, sono altresì responsabili dell'igiene dei locali della sala pranzo e plonge.</p> <p>Si attengono alle disposizioni contenute nel piano e compilano la modulistica inerente alle mansioni svolte.</p>

I seguenti membri:

responsabile HACCP, assistenti tecnico-pratici e docenti tecnico-pratici hanno facoltà di evidenziare eventuali problematiche che emergano nel corso dell'applicazione del sistema HACCP relative alla sicurezza igienica del prodotto alimentare e riferirle al legale rappresentante in un'ottica di miglioramento continuo.

L'articolo n°3 del regolamento europeo n°852/2004 prevede che gli operatori del settore alimentare (OSA) debbano garantire che tutte le fasi della produzione, della

  <p>CERTIFICAZIONE AGENZIA FORMATIVA n. 34423/0001/UK/It</p>	 <p>ISTITUTO STATALE D'ISTRUZIONE SUPERIORE "R. DEL ROSSO - G. DA VERRAZZANO" Via Panoramica, 81 - 58019 - Porto S. Stefano (GR) Telefono +39 0564 812490 / 0564 810045 Fax +39 0564 814175 C.F. 82002910535 (GRIS00900X)</p>	  <p>CERTIFICATO N. 5010014484</p>
<p>Sito web: www.daverrazzano.it e-mail: gris00900x@istruzione.it - segreteria@daverrazzano.it Posta elettronica certificata: segreteria@pec.daverrazzano.it - gris00900x@pec.istruzione.it</p>		

trasformazione e della distribuzione degli alimenti, sottoposte al loro controllo soddisfino i pertinenti requisiti di igiene fissati dallo stesso regolamento.

In altre parole, **tutti gli operatori vengono investiti della responsabilità in relazione al lavoro che svolgono.**

2. IGIENE E FORMAZIONE DEL PERSONALE

2.1 LAVORATORI DIPENDENTI

La formazione degli alimentaristi rappresenta uno strumento essenziale di prevenzione nell'ambito della sicurezza alimentare. A tal proposito si specifica che i docenti tecnico-pratici e gli assistenti tecnici sono in possesso di diploma di istituto alberghiero e si ritiene quindi che siano adeguatamente formati dal punto di vista igienico sanitario e che necessitino solo di aggiornamenti periodici di formazione specifica. Il personale sopra citato è comunque in possesso anche di attestato di corso di formazione da 16 ore di Responsabile dell'autocontrollo in corso di validità, ed a scadenza provvederà al rinnovo. Una copia degli attestati del personale viene allegata al presente manuale.

Oltre ai corsi di formazione, il personale può partecipare ad incontri di addestramento, la frequenza degli incontri di addestramento potrà dipendere, oltre che da precise necessità dell'organizzazione aziendale, anche da esigenze manifestate dagli addetti stessi.

L'attività formativa e l'addestramento vengono documentati da attestati che costituiscono parte integrante del curriculum lavorativo del personale.

Per i collaboratori scolastici addetti alle pulizie nel locale del laboratorio, ogni anno viene consegnato e firmato per presa visione il decalogo di comportamento dell'OMS

  <p>CERTIFICAZIONE AGENZIA FORMATIVA n. 34423/0001/UK/It</p>	 <p>ISTITUTO STATALE D'ISTRUZIONE SUPERIORE "R. DEL ROSSO - G. DA VERRAZZANO" Via Panoramica, 81 - 58019 - Porto S. Stefano (GR) Telefono +39 0564 812490 / 0564 810045 Fax +39 0564 814175 C.F. 82002910535 (GRIS00900X)</p>	  <p>CERTIFICATO N. 5010014484</p>
<p>Sito web: www.daverrazzano.it e-mail: gris00900x@istruzione.it - segreteria@daverrazzano.it Posta elettronica certificata: segreteria@pec.daverrazzano.it - gris00900x@pec.istruzione.it</p>		

“NORME DI COMPORTAMENTO PER UNA PREPARAZIONE/MANIPOLAZIONE SICURA DEGLI ALIMENTI”.

Questo documento viene consegnato anche al personale ATA in sostituzione presso i laboratori con incarico a tempo determinato.

2.2 STUDENTI

Il percorso formativo degli studenti prevede materie quali Scienza dell’Alimentazione e Tecnica e pratica operativa, in cui vengono trattate le tematiche relative all’igiene professionale, alle possibili contaminazioni alimentari alle corrette norme igieniche per prevenirle come pure nozioni di base della sicurezza del lavoro. L’informazione e la formazione ricevuta in aula viene poi applicata nella pratica in laboratorio. Per gli studenti del primo anno l’accesso ai laboratori avviene solamente in seguito a periodo di formazione specifica sul corretto comportamento igienico sanitario che va all’incirca da settembre a fine ottobre svolto in particolar modo dai docenti delle materie tecnico-pratiche. A questa formazione si affianca anche l’insegnamento di scienze degli alimenti che nel primo quadrimestre affronta il modulo della contaminazione degli alimenti (fattori di crescita dei microrganismi, le tossinfezioni alimentari, le caratteristiche dei principali patogeni). Per quanto riguarda gli studenti va inoltre specificato che la formazione nel settore dell’igiene e della sicurezza degli alimenti continua nel corso dei cinque anni nelle diverse discipline, inoltre durante le attività pratiche di laboratorio il docente tecnico-pratico vigila costantemente sul corretto comportamento anche in ambito igienico sanitario della classe a lui affidata e tale comportamento contribuisce alla valutazione in itinere e finale degli allievi nelle materie tecnico pratiche.

2.3 IGIENE DELLE MANI E USO DEI GUANTI MONOUSO E DELLA MASCHERINA

  <p>CERTIFICAZIONE AGENZIA FORMATIVA n. 34423/0001/UK/It</p>	 <p>ISTITUTO STATALE D'ISTRUZIONE SUPERIORE "R. DEL ROSSO - G. DA VERRAZZANO" Via Panoramica, 81 - 58019 - Porto S. Stefano (GR) Telefono +39 0564 812490 / 0564 810045 Fax +39 0564 814175 C.F. 82002910535 (GRIS00900X)</p>	  <p>CERTIFICATO N. 5010014484</p>
<p>Sito web: www.daverrazzano.it e-mail: gris00900x@istruzione.it - segreteria@daverrazzano.it Posta elettronica certificata: segreteria@pec.daverrazzano.it - gris00900x@pec.istruzione.it</p>		

Le unghie devono essere tenute ben corte, pulite nello spazio sottoungueale e prive di smalto. Gli studenti e gli operatori si spogliano di anelli, bracciali, orologi, che, oltre a rappresentare un impedimento, sono facili veicoli di germi e ostacolano una buona pulizia delle mani e di qualsiasi altro monile (es. collane, orecchini.)

Le mani e gli avambracci devono essere lavati accuratamente utilizzando sapone liquido:

- prima di entrare in cucina, appena arrivati in laboratorio ed essersi cambiati gli indumenti.
- prima di toccare gli alimenti
- dopo essere andati in bagno
- prima di rientrare in cucina dopo ogni uscita, anche se all'interno dello stesso edificio.
- passando dalla manipolazione di alimenti crudi a quella degli alimenti cotti.
- passando dalla manipolazione di qualsiasi tipo di alimento alla manipolazione di qualsiasi altro tipo.
- se si maneggiano rifiuti, terra, sporcizia, cassette di verdura, sacchi di patate etc.
- dopo essersi soffiati il naso.
- dopo aver tossito o starnutito.
- dopo aver toccato naso, bocca, orecchie e capelli.

Le mani vanno asciugate con asciugamani di carta a perdere. In presenza di tagli, ferite e foruncoli, le mani vanno ben disinfettate e le ferite protette adeguatamente con cerotti e le mani coperte con guanti in gomma onde evitare contaminazioni alimentari.

  <p>CERTIFICAZIONE AGENZIA FORMATIVA n. 34423/0001/UK/It</p>	 <p>ISTITUTO STATALE D'ISTRUZIONE SUPERIORE "R. DEL ROSSO - G. DA VERRAZZANO" Via Panoramica, 81 - 58019 - Porto S. Stefano (GR) Telefono +39 0564 812490 / 0564 810045 Fax +39 0564 814175 C.F. 82002910535 (GRIS00900X)</p>	  <p>CERTIFICATO N. 5010014484</p>
<p>Sito web: www.daverrazzano.it e-mail: gris00900x@istruzione.it - segreteria@daverrazzano.it Posta elettronica certificata: segreteria@pec.daverrazzano.it - gris00900x@pec.istruzione.it</p>		

È opportuno usare i guanti a perdere quando si devono manipolare alimenti ad alto rischio. In presenza di sintomi quali diarrea e febbre è opportuno contattare il proprio medico e astenersi dalle manipolazioni dei cibi. La mascherina viene utilizzata negli stati infiammatori delle alte vie respiratorie.

2.4 LA DIVISA

Nei laboratori si entra solo con la divisa prevista dalla scuola. Prima di entrare nei laboratori ci si spoglia dei vestiti *che verranno lasciati in appositi armadietti negli spogliatoi e questi devono essere in ordine e puliti*. Per le donne, giacca bianca e pantaloni sale e pepe o neri, grembiule, copricapo e calzature da lavoro; per gli uomini, giacca e pantaloni sale e pepe o neri, grembiule, copricapo, calzature da lavoro. La divisa da cucina non appare macchiata, impolverata o sporca all'inizio della lezione. Gli indumenti vanno cambiati non appena siano insudiciati perché l'abbigliamento pulito e ordinato rappresenta un efficace sistema di prevenzione della contaminazione alimentare. I capelli sono completamente raccolti nel copricapo. Non potranno lavorare nei laboratori per motivi igienici, gli alunni che non avranno la divisa ma resteranno a guardare i compagni al lavoro muniti di camice usa e getta. Persone estranee, ma autorizzate all'ingresso nei laboratori di cucina, possono farlo solo dopo aver indossato un camice usa e getta.

2.5 IL COMPORTAMENTO DURANTE LE ESERCITAZIONI

Prima di entrare nei locali delle esercitazioni, devono essere indossati gli indumenti adatti per il lavoro. Quando si lavorano gli alimenti sono assolutamente da evitare abitudini personali sconvenienti quali il toccarsi i capelli, la faccia, la bocca, il naso,

  <p>CERTIFICAZIONE AGENZIA FORMATIVA n. 34423/0001/UK/It</p>	 <p>ISTITUTO STATALE D'ISTRUZIONE SUPERIORE "R. DEL ROSSO - G. DA VERRAZZANO" Via Panoramica, 81 - 58019 - Porto S. Stefano (GR) Telefono +39 0564 812490 / 0564 810045 Fax +39 0564 814175 C.F. 82002910535 (GRIS00900X)</p>	  <p>CERTIFICATO N. 5010014484</p>
<p>Sito web: www.daverrazzano.it e-mail: gris00900x@istruzione.it - segreteria@daverrazzano.it Posta elettronica certificata: segreteria@pec.daverrazzano.it - gris00900x@pec.istruzione.it</p>		

le orecchie. Non si starnutisce o tossisce sugli alimenti. Per soffiarsi il naso si usano solo fazzoletti di carta a perdere. Il fumo è rigorosamente vietato durante le fasi lavorative. È vietato assaggiare il cibo con le dita, ad ogni assaggio si usa una posata diversa. Tenere capelli, barba, e baffi in ordine, I capelli lunghi devono essere raccolti e sul capo ci deve essere il copricapo. Parlare distanziati dagli alimenti ed evitare starnuti e colpi di tosse su di essi. Non umettare le dita con saliva per prendere oggetti leggeri come tovaglioli. È vietato durante le esercitazioni a scuola, l'uso del cellulare.

In allegato: Attestati formazione personale

Decalogo norme comportamentali per operatori alimentari

Buone Pratiche di Lavorazione

3. LOCALI E ATTREZZATURE

3.1 DESCRIZIONE LOCALI E ATTREZZATURE

La porta di accesso ai laboratori rimane chiusa durante le esercitazioni, per l'accesso è necessario suonare il campanello; l'accesso ai locali deve essere limitato nel corso delle esercitazioni al solo personale autorizzato

La porta di accesso ai locali di preparazione presente nel locale bar deve essere utilizzata esclusivamente dalle persone che stanno svolgendo il lavoro di esercitazione didattica (docenti tecnico-pratici e studenti).

I laboratori sono costituiti da:

  <p>CERTIFICAZIONE AGENZIA FORMATIVA n. 34423/0001/UK/It</p>	 <p>ISTITUTO STATALE D'ISTRUZIONE SUPERIORE "R. DEL ROSSO - G. DA VERRAZZANO" Via Panoramica, 81 - 58019 - Porto S. Stefano (GR) Telefono +39 0564 812490 / 0564 810045 Fax +39 0564 814175 C.F. 82002910535 (GRIS00900X)</p>	  <p>CERTIFICATO N. 5010014484</p>
<p>Sito web: www.daverrazzano.it e-mail: gris00900x@istruzione.it - segreteria@daverrazzano.it Posta elettronica certificata: segreteria@pec.daverrazzano.it - gris00900x@pec.istruzione.it</p>		

- **spogliatoi** con attaccapanni dove gli alunni, una volta cambiati, depositano gli zaini con gli abiti civili e tutto quello che non possono portare nei laboratori. Gli spogliatoi devono essere tenuti in ordine evitando di lasciare indumenti fuori dagli zaini. Ad inizio esercitazione il docente in servizio passa in rassegna lo spogliatoio per verificare lo stato di ordine e pulizia. Ad ogni fine esercitazione, gli alunni indosseranno gli abiti civili e riporteranno a casa per il lavaggio le divise complete. Nello spogliatoio è presente un locale spogliatoio per i docenti e 2 servizi igienici dotati di apposito lavabo per le mani, acqua corrente fredda e calda, dispenser sapone liquido, asciugamani monouso e cestino portarifiuti chiuso con pedale.
- **locale magazzino** in cui sono distinguibili due zone: una con scaffalature per prodotti non deperibili, 2 frigoriferi 0-4°C e 1 congelatore a -20°C; una con scaffalatura per stoviglie e imballi e 1 armadio per stoccaggio materiale per le pulizie. Nel magazzino è presente anche una postazione con computer per invio ordini, stampa, compilazione e archivio documenti.
- **locale preparazione** ingredienti con 1 frigorifero a 0-4°C, 2 zone lavaggio e banco preparazione
- **locale cottura** con 8 fuochi, bollitore, piastra e friggitrice, cappa di aspirazione, due zone di lavaggio, banchi lavorazione, forno ventilato e un abbattitore,
- **plonge** con 2 lavelli per lavaggio manuale delle attrezzature e stoviglie, macchina lavastoviglie, lavapavimenti, armadio stoviglie, tavoli appoggio
- **locale pasticceria** con tavoli per la preparazione, forno cottura, zona lavaggio, frigorifero a 0-4 °C per le preparazioni, impastatrice, piastra induzione, armadio chiuso con attrezzature per la pasticceria, impastatrice da banco, lavabo mani
- **locale bar didattico:** le attrezzature utilizzate nel locale bar sono quelle classiche, quali macchina da caffè, 2 frigoriferi a 0°C – 4°C da banco, lavabicchieri, e lavello da cucina per il lavaggio delle stoviglie, vetrina di esposizione refrigerata, macchina per ghiaccio, tostapane, macchina per orzo, tavolini.
- **sala da pranzo** con tavoli e panadora

  <p>CERTIFICAZIONE AGENZIA FORMATIVA n. 34423/0001/UK/It</p>	 <p>ISTITUTO STATALE D'ISTRUZIONE SUPERIORE "R. DEL ROSSO - G. DA VERRAZZANO" Via Panoramica, 81 - 58019 - Porto S. Stefano (GR) Telefono +39 0564 812490 / 0564 810045 Fax +39 0564 814175 C.F. 82002910535 (GRIS00900X)</p>	  <p>CERTIFICATO N. 5010014484</p>
<p>Sito web: www.daverrazzano.it e-mail: gris00900x@istruzione.it - segreteria@daverrazzano.it Posta elettronica certificata: segreteria@pec.daverrazzano.it - gris00900x@pec.istruzione.it</p>		

I locali sono di recente realizzazione (febbraio 2018) e stati realizzati in modo da garantire un'adeguata pulizia, impedire l'accumulo di sporcizia ed il contatto con elementi contaminanti, consentire una corretta prassi igienica impedendo anche la contaminazione crociata; sono inoltre forniti di adeguata areazione ed illuminazione. Gli impianti di scarico sono realizzati in modo da evitare il rischio di contaminazione dei prodotti alimentari.

Le finestre dei locali sono mantenute chiuse; a tal proposito si fa presente che il periodo di attività dei laboratori va da settembre a giugno, principalmente al mattino e una volta alla settimana anche alla sera per il corso serale; in queste condizioni quindi non è usualmente richiesta la necessità di aprirle. Tutti i locali si affacciano sulla sala da pranzo o sul corridoio con porte a spinta e chiusura automatica, le porte di comunicazione tra i diversi locali sono inoltre basculanti. I locali sono quindi ben protetti dall'esterno.

I pavimenti sono di materiale a norma antisdrucchiolo e facilmente lavabili, e tutte le superfici dove vengono manipolati gli alimenti, sono in acciaio per una facile sanificazione; tutte le strutture interne ai locali sono realizzate con materiali idonei lavabili e sanificabili. Gli impianti di scarico sono realizzati in modo da evitare il rischio di contaminazione dei prodotti alimentari.

Il numero di personale che ospita mediamente il laboratorio contemporaneamente è di circa 30 addetti. In genere sono presenti 2 docenti titolari (1 per cucina ed 1 per sala bar), l'assistente di laboratorio, un collaboratore scolastico alla plonge e ove necessario un docente di sostegno.

Annualmente a inizio stagione il Dirigente Scolastico richiede l'intervento della ditta esterna specializzata per la verifica dello stato di efficienza e manutenzione delle attrezzature della cucina: frigoriferi e celle di refrigerazione, abbattitore, forno, cappa di aspirazione, lavastoviglie, ecc. Se oltre al controllo programmato, nel corso

  <p>CERTIFICAZIONE AGENZIA FORMATIVA n. 34423/0001/UK/It</p>	 <p>ISTITUTO STATALE D'ISTRUZIONE SUPERIORE "R. DEL ROSSO - G. DA VERRAZZANO" Via Panoramica, 81 - 58019 - Porto S. Stefano (GR) Telefono +39 0564 812490 / 0564 810045 Fax +39 0564 814175 C.F. 82002910535 (GRIS00900X)</p>	  <p>CERTIFICATO N. 5010014484</p>
<p>Sito web: www.daverrazzano.it e-mail: gris00900x@istruzione.it - segreteria@daverrazzano.it Posta elettronica certificata: segreteria@pec.daverrazzano.it - gris00900x@pec.istruzione.it</p>		

dell'anno dovessero comparire delle non conformità, ogni dipendente è tenuto ad informare segreteria che dovrà richiedere, previa autorizzazione del dirigente, l'intervento della ditta specializzata. Tutta la documentazione prodotta nel corso del controllo programmato e delle manutenzioni straordinarie viene archiviata e conservata a cura dell'ufficio amministrativo.

In allegato: planimetria con dislocazione attrezzature

3.2 PULIZIA E SANIFICAZIONE AMBIENTI E ATTREZZATURE

Allo scopo di garantire l'igienicità dei locali e delle attrezzature, è stata redatta una apposita procedura di pulizia e sanificazione ove sono indicati per ciascuna attrezzatura come e con che frequenza vengono effettuate le pulizie e le sostanze detergenti e/o disinfettanti da utilizzate e a cui si rimanda per il dettaglio.

Tutti i materiali e prodotti utilizzati per le attività di pulizia vengono mantenuti in armadio dedicato.

Allegate al presente manuale sono archiviate copie delle schede tecniche dei prodotti detergenti e/o sanificanti utilizzati, presenti anche presso la sede amministrativa, che in caso di aggiornamenti invia copia all'assistente tecnico dei laboratori nominato.

Le pulizie sono eseguite dagli studenti alla fine delle esercitazioni sotto la supervisione dei docenti tecnico-pratici della materia di riferimento; dagli assistenti tecnici per quanto riguarda le attrezzature utilizzate e dai collaboratori scolastici per il locale spogliatoio, la sala da pranzo, strumenti di lavoro, plonge e tutti i pavimenti. Per il bar didattico la pulizia è eseguita dagli allievi in esercitazione che sono anche tenuti a firmare il relativo modulo di avvenuta pulizia. Questo soprattutto in un'ottica di educazione e formazione all'attività lavorativa futura e

  <p>CERTIFICAZIONE AGENZIA FORMATIVA n. 34423/0001/UK/It</p>	 <p>ISTITUTO STATALE D'ISTRUZIONE SUPERIORE "R. DEL ROSSO - G. DA VERRAZZANO" Via Panoramica, 81 - 58019 - Porto S. Stefano (GR) Telefono +39 0564 812490 / 0564 810045 Fax +39 0564 814175 C.F. 82002910535 (GRIS00900X)</p>	  <p>CERTIFICATO N. 5010014484</p>
<p>Sito web: www.daverrazzano.it e-mail: gris00900x@istruzione.it - segreteria@daverrazzano.it Posta elettronica certificata: segreteria@pec.daverrazzano.it - gris00900x@pec.istruzione.it</p>		

per una migliore sensibilizzazione degli OSA di domani all'igiene e alla sicurezza dei prodotti alimentari.

Tutto il personale che svolge le operazioni di pulizia è tenuto a firmare gli appositi documenti di registrazione: "modulo registrazione pulizie giornaliere" e "modulo registrazione pulizie periodiche".

L'assistente tecnico in servizio è tenuto a fine e inizio turno ad un'ispezione visiva dei locali per verificare l'idoneità igienico-sanitaria dei locali e delle attrezzature e qualora evidenziasse il mancato rispetto dei requisiti igienici necessari, attuerà le azioni correttive necessarie documentandole sull'apposito documento di registrazione delle non conformità.

Il personale incaricato delle pulizie viene annualmente informato e formato sulle modalità di lavoro, procedure da rispettare e la modulistica da compilare. L'attività di formazione viene registrata su appositi moduli.

In allegato: piano delle pulizie dei laboratori

Schede tecniche dei prodotti detergenti e disinfettanti

pulizie giornaliere collaboratori scolastici

pulizie giornaliere assistenti tecnici

modulo registrazione pulizie periodiche laboratori

3.3 MONITORAGGIO E LOTTA AGLI ANIMALI INFESTANTI

Le aree esterne sono di pertinenza del Comune, il DS si cura di richiedere l'intervento degli addetti comunali qualora si evidenziasse la presenza di erba troppo alta; gli accessi con le aree esterne sono comunque mantenuti sempre chiusi

   <p>CERTIFICAZIONE AGENZIA FORMATIVA n. 34423/0001/UK/It</p>	 <p>ISTITUTO STATALE D'ISTRUZIONE SUPERIORE "R. DEL ROSSO - G. DA VERRAZZANO" Via Panoramica, 81 - 58019 - Porto S. Stefano (GR) Telefono +39 0564 812490 / 0564 810045 Fax +39 0564 814175 C.F. 82002910535 (GRIS00900X)</p>	  <p>CERTIFICATO N. 5010014484</p>
<p>Sito web: www.daverrazzano.it e-mail: gris00900x@istruzione.it - segreteria@daverrazzano.it Posta elettronica certificata: segreteria@pec.daverrazzano.it - gris00900x@pec.istruzione.it</p>		

e utilizzati solo in caso di emergenza. Sono invece aree di pertinenza della scuola i locali interni dove la lotta agli insetti è fatta attraverso:

controllo effettuato tramite monitoraggio a vista; le finestre sono mantenute chiuse, le cucine vengono adeguatamente pulite e sanificate, vengono allontanati giornalmente i residui organici e nei magazzini le derrate alimentari vengono tenute chiuse e collocate su appositi scaffali o all'interno di contenitori.

Nel caso in cui si dovessero rilevare segni di massiva infestazione il DS provvede a contattare una ditta specializzata, affinché possa essere messo in atto un intervento straordinario di disinfestazione finalizzato ad una tempestiva bonifica ambientale. La documentazione relativa rilasciata dalla ditta viene conservata presso gli uffici amministrativi.

3.4 APPROVVIGIONAMENTO IDRICO

L'acqua utilizzata per la lavorazione e per le operazioni di sanificazione dei locali, delle attrezzature e delle mani dell'operatore proviene dall'acquedotto comunale in linea diretta. L'acquedotto comunale quindi garantisce la salubrità e potabilità dell'acqua e la corrispondenza dei parametri batteriologici e chimici dell'acqua erogata previsti dalla normativa.

3.5 SMALTIMENTO RIFIUTI

La corretta gestione dei rifiuti limita le potenziali fonti d'infestazione da parte di roditori e insetti e il proliferare di germi.

I rifiuti devono essere allontanati frequentemente e comunque alla fine del turno di lavoro. I portarifiuti presenti all'interno della struttura sono in materiale facilmente sanificabile, sono muniti di coperchio con aperture a pedale per evitare

   <p>CERTIFICAZIONE AGENZIA FORMATIVA n. 34423/0001/UK/It</p>	 <p>ISTITUTO STATALE D'ISTRUZIONE SUPERIORE "R. DEL ROSSO - G. DA VERRAZZANO" Via Panoramica, 81 - 58019 - Porto S. Stefano (GR) Telefono +39 0564 812490 / 0564 810045 Fax +39 0564 814175 C.F. 82002910535 (GRIS00900X)</p>	  <p>CERTIFICATO N. 5010014484</p>
<p>Sito web: www.daverrazzano.it e-mail: gris00900x@istruzione.it - segreteria@daverrazzano.it Posta elettronica certificata: segreteria@pec.daverrazzano.it - gris00900x@pec.istruzione.it</p>		

il contatto con essi durante la manipolazione degli alimenti e al loro interno viene collocato apposito sacchetto di raccolta rifiuti.

Grassi e oli esausti sono raccolti in appositi recipienti e prelevati da una ditta esterna specializzata.

4. PIANI HACCP

4.1 DIAGRAMMI DI FLUSSO

In allegato sono riportati i diagrammi di flusso relativi alle attività svolte, con l'identificazione delle fasi produttive e degli eventuali punti critici di controllo presenti. Sono stati individuati i seguenti processi produttivi:

CIBI COTTI

CIBI COTTI CONSERVATI

CIBI SENZA COTTURA

CIBI SENZA COTTURA CONSERVATI

4.2 ANALISI RISCHI E SISTEMA DI MONITORAGGIO

Per l'analisi dei pericoli si è applicato il metodo H.A.C.C.P.: ogni singola fase produttiva è stata sottoposta ad accurata analisi in modo da evidenziare se durante il suo svolgersi possono manifestarsi dei pericoli.

I pericoli considerati sono principalmente:

agenti biologici: virus, batteri, muffe, protozoi e parassiti che possono provenire dalle materie prime, dalle attrezzature, dall'ambiente di lavorazione, dal personale.

  <p>CERTIFICAZIONE AGENZIA FORMATIVA n. 34423/0001/UK/It</p>	 <p>ISTITUTO STATALE D'ISTRUZIONE SUPERIORE "R. DEL ROSSO - G. DA VERRAZZANO" Via Panoramica, 81 - 58019 - Porto S. Stefano (GR) Telefono +39 0564 812490 / 0564 810045 Fax +39 0564 814175 C.F. 82002910535 (GRIS00900X)</p>	  <p>CERTIFICATO N. 5010014484</p>
<p>Sito web: www.daverrazzano.it e-mail: gris00900x@istruzione.it - segreteria@daverrazzano.it Posta elettronica certificata: segreteria@pec.daverrazzano.it - gris00900x@pec.istruzione.it</p>		

agenti chimici: residui di trattamenti dalle materie prime utilizzate, detersivi e disinfettanti dalle attrezzature e da contaminazione crociata.

agenti particolati: frammenti organici da insetti e altri animali vertebrati, frammenti di legno, metallo, plastica, sassi, vetro, ecc. Possono provenire dalle materie prime, attrezzature, dal personale.

Per ciascun pericolo identificato è stata fatta una valutazione in termini di probabilità (o frequenza che un determinato pericolo possa verificarsi) e gravità del danno che ne può derivare per il consumatore.

In seguito a tale analisi sono stati selezionati i rischi da considerare nel piano, sono state quindi individuate le misure preventive e i CCP utilizzando l'albero delle decisioni secondo il Codex Alimentarius. Per ciascun CCP sono state poi individuate le relative modalità di gestione: tipo di controllo da effettuare, frequenza del controllo, responsabile del controllo, i limiti critici e le azioni correttive.

Per ciascun processo produttivo descritto con il relativo diagramma di flusso è stato quindi elaborato un piano di Autocontrollo specifico, i piani sono allegati al presente Manuale.

Il piano di autocontrollo igienico sanitario viene verificato in caso di necessità: es. cambio strutture, modifica dei processi lavorativi, normative di rilevanza igienico sanitaria, ecc.

In allegato:

diagramma di flusso e piano di autocontrollo: CIBI COTTI

diagramma di flusso e piano di autocontrollo: CIBI COTTI CONSERVATI

diagramma di flusso e piano di autocontrollo: CIBI SENZA COTTURA

diagramma di flusso e piano di autocontrollo: CIBI SENZA COTTURA CONSERVATI

  <p>CERTIFICAZIONE AGENZIA FORMATIVA n. 34423/0001/UK/It</p>	 <p>ISTITUTO STATALE D'ISTRUZIONE SUPERIORE "R. DEL ROSSO - G. DA VERRAZZANO" Via Panoramica, 81 - 58019 - Porto S. Stefano (GR) Telefono +39 0564 812490 / 0564 810045 Fax +39 0564 814175 C.F. 82002910535 (GRIS00900X)</p>	  <p>CERTIFICATO N. 5010014484</p>
<p>Sito web: www.daverrazzano.it e-mail: gris00900x@istruzione.it - segreteria@daverrazzano.it Posta elettronica certificata: segreteria@pec.daverrazzano.it - gris00900x@pec.istruzione.it</p>		

5. INDICAZIONI GENERALI DI CORRETTA PRASSI IGIENICA E BUONE PRATICHE DI LAVORAZIONE

Tutte le attività che non si concretizzano in specifici interventi di prevenzione o monitoraggio di un PCC o di una fase di processo, ma sono orizzontali e finalizzate alla garanzia igienica quali "prerequisiti" che qualsiasi azienda alimentare dovrebbe possedere, indipendentemente dall'analisi e quantificazione degli effettivi punti critici di processo sono descritte in dettaglio in apposite procedure di comportamento che riguardano le diverse fasi del processo dalla preparazione degli ingredienti, alla cottura fino alla somministrazione. Altre procedure dettagliate riguardano poi gli approvvigionamenti e lo stoccaggio, le pulizie, buone pratiche di lavorazione.

5.1 APPROVVIGIONAMENTO MATERIE PRIME, INGREDIENTI VARI E MATERIALI ACCESSORI

5.1.1 Selezione Dei Fornitori

Esiste un elenco fornitori che sono stati selezionati nel tempo e ad oggi sono ritenuti affidabili, il loro controllo è continuo alla consegna: infatti in caso di anomalie la merce viene contestata e resa al fornitore, si tiene traccia dell'accaduto compilando il modulo delle NC. Nel caso di anomalie frequenti e/o gravi da parte dello stesso fornitore, l'assistente tecnico, responsabile del ricevimento, sottopone al DS richiesta motivata di sostituzione del fornitore.

Allo scopo di evitare un inutile e potenzialmente pericoloso riempimento eccessivo di frigoriferi e magazzini, gli ordini delle merci sono effettuati in funzione dei menù e delle reali necessità della cucina. Per quanto riguarda i quantitativi, gli ordini sono razionalizzati e formulati sulla base:

   <p>CERTIFICAZIONE AGENZIA FORMATIVA n. 34423/0001/UK/It</p>	 <p>ISTITUTO STATALE D'ISTRUZIONE SUPERIORE "R. DEL ROSSO - G. DA VERRAZZANO" Via Panoramica, 81 - 58019 - Porto S. Stefano (GR) Telefono +39 0564 812490 / 0564 810045 Fax +39 0564 814175 C.F. 82002910535 (GRIS00900X)</p>	  <p>CERTIFICATO N. 5010014484</p>
<p>Sito web: www.daverrazzano.it e-mail: gris00900x@istruzione.it - segreteria@daverrazzano.it Posta elettronica certificata: segreteria@pec.daverrazzano.it - gris00900x@pec.istruzione.it</p>		

- della previsione del numero dei pasti
- delle percentuali di scarto (formaggi, verdure) stimate sulla base dell'esperienza
- del calo naturale dopo cottura in particolare delle carni.

Si fa comunque presente che, visti i quantitativi ad oggi piuttosto limitati, la scuola effettua gli ordini delle derrate alimentari principalmente presso il supermercato Simply nelle vicinanze.

*In allegato: elenco fornitori IPE
 modulo registrazione non conformità*

5.1.2 Ricevimento Materie Prime

Al momento della consegna della merce, l'assistente tecnico in servizio, addetto al ricevimento, esegue controlli dei seguenti parametri:

- data di scadenza / tmc
- integrità e pulizia degli imballaggi
- condizioni automezzo e temperature di trasporto

La firma del documento di trasporto (DDT) delle merci attesta l'avvenuta esecuzione dei controlli da parte degli operatori addetti. I prodotti che presentano una non conformità ai parametri controllati vengono immediatamente resi al fornitore e la non conformità viene registrata su apposita scheda riportata in allegato a tale manuale.

Per i materiali di imballaggio acquistati viene verificato al momento dell'acquisto l'idoneità al contatto con gli alimenti, tramite presenza di apposito simbolo sulle confezioni.

*In allegato: procedura ricevimento materie prime
 modulo registrazione non conformità*

  <p>CERTIFICAZIONE AGENZIA FORMATIVA n. 34423/0001/UK/It</p>	 <p>ISTITUTO STATALE D'ISTRUZIONE SUPERIORE "R. DEL ROSSO - G. DA VERRAZZANO" Via Panoramica, 81 - 58019 - Porto S. Stefano (GR) Telefono +39 0564 812490 / 0564 810045 Fax +39 0564 814175 C.F. 82002910535 (GRIS00900X)</p>	  <p>CERTIFICATO N. 5010014484</p>
<p>Sito web: www.daverrazzano.it e-mail: gris00900x@istruzione.it - segreteria@daverrazzano.it Posta elettronica certificata: segreteria@pec.daverrazzano.it - gris00900x@pec.istruzione.it</p>		

5.2 STOCCAGGIO E CONSERVAZIONE PRODOTTI

Il tempo che intercorre tra il ricevimento dei prodotti deperibili, la preparazione degli alimenti e la loro somministrazione è, per il tipo di attività, generalmente limitato; prediligendo un rifornimento giornaliero delle materie prime da utilizzare.

Prima di procedere allo stoccaggio della merce vengono eliminati tutti gli imballi secondari dei prodotti, tale precauzione viene adottata a protezione delle cucine dagli insetti e roditori infestanti, oltre che da inquinanti chimici, biologici e particellari.

I prodotti deperibili vengono stoccati rapidamente nelle celle frigorifere divise per generi di alimento e con temperature appropriate specificate nella procedura di corretta conservazione degli alimenti allegata al manuale e parte integrante di esso.

Le derrate surgelate non usate immediatamente devono, essere rapidamente collocate in congelatore alla temperatura adeguata (uguale o inferiore a -18°C)

I prodotti non deperibili vengono conservati in locali idonei asciutti, freschi in modo da impedirne il deterioramento. Le scorte non devono superare la capacità di magazzino.

Prodotti non alimentari: data la loro potenziale pericolosità, tutti i prodotti di sanificazione (detergenti e disinfettanti) repentinamente dopo la consegna, sono sistemati nei locali a loro destinati. I prodotti per il confezionamento (sacchetti, film plastico, alluminio, carte da forno, ecc.) sono sistemati nel magazzino dei prodotti alimentari non deperibili in un settore apposito, separati dagli alimenti.

I "prodotti alimentari non deperibili" cioè tutti i prodotti che non richiedono le basse temperature, sono sistemati negli scaffali del magazzino, preferibilmente dopo essere stati tolti dagli eventuali scatoloni; è consentito comunque il mantenimento degli imballi secondari qualora motivazioni di ordine organizzativo lo richiedano; se

  <p>CERTIFICAZIONE AGENZIA FORMATIVA n. 34423/0001/UK/It</p>	 <p>ISTITUTO STATALE D'ISTRUZIONE SUPERIORE “R. DEL ROSSO - G. DA VERRAZZANO” Via Panoramica, 81 - 58019 - Porto S. Stefano (GR) Telefono +39 0564 812490 / 0564 810045 Fax +39 0564 814175 C.F. 82002910535 (GRIS00900X)</p>	  <p>CERTIFICATO N. 5010014484</p>
<p>Sito web: www.daverrazzano.it e-mail: gris00900x@istruzione.it - segreteria@daverrazzano.it Posta elettronica certificata: segreteria@pec.daverrazzano.it - gris00900x@pec.istruzione.it</p>		

sono ancora presenti scorte di una precedente consegna le nuove forniture sono sistemate dietro ad esse dopo aver verificato la data di scadenza delle “nuove” e delle “vecchie”.

Due volte al giorno (inizio e fine lavorazione) l’assistente tecnico in servizio verifica la temperatura di tutti gli apparecchi frigoriferi attraverso la lettura del display esterno dove presente o verificando la temperatura da termometro posizionato all’interno e la registra su apposita scheda e firma il documento.

Per quanto riguarda il banco frigo del bar didattico, lo stoccaggio dei prodotti è qui limitato al momento di utilizzo dell’area bar a scopi didattico o come servizio interno, quindi al momento dell’allestimento e a fine servizio la temperatura del frigo viene verificata e registrata da un alunno incaricato dal docente in servizio che si preoccuperà poi di verificare.

È stata redatta apposita istruzione operative “procedura di stoccaggio dei prodotti” dove sono riportati i limiti critici e le azioni correttive da intraprendere per ciascuna categoria di prodotto.

In allegato: procedura di stoccaggio dei prodotti

Tabella delle temperature di stoccaggio

modulo registrazione temperature

verifiche bar didattico

6. ALLERGENI

  <p>CERTIFICAZIONE AGENZIA FORMATIVA n. 34423/0001/UK/It</p>	 <p>ISTITUTO STATALE D'ISTRUZIONE SUPERIORE "R. DEL ROSSO - G. DA VERRAZZANO" Via Panoramica, 81 - 58019 - Porto S. Stefano (GR) Telefono +39 0564 812490 / 0564 810045 Fax +39 0564 814175 C.F. 82002910535 (GRIS00900X)</p>	  <p>CERTIFICATO N. 5010014484</p>
<p>Sito web: www.daverrazzano.it e-mail: gris00900x@istruzione.it - segreteria@daverrazzano.it Posta elettronica certificata: segreteria@pec.daverrazzano.it - gris00900x@pec.istruzione.it</p>		

La cucina attualmente non effettua preparazioni per celiaci se non su specifica richiesta in caso di eventi programmati, comunque limitati nel corso dell'anno scolastico.

Tuttavia, alla luce della normativa vigente, viene preso in esame anche il rischio di contaminazione dei prodotti finiti da parte di sostanze inserite nella lista allergeni (Tabella Allergeni Reg. CE 1169/2011). Per l'eventuale acquisto di materie prime per celiaci viene identificato un apposito contenitore o zona stoccaggio.

In merito alla possibilità che si verifichino contaminazioni crociate si attuano le seguenti precauzioni:

- Adeguata separazione nella fase di stoccaggio, delle materie prime nel locale magazzino
- Adeguata separazione delle produzioni che prevedano l'impiego delle sostanze allergizzanti dalle produzioni che ne sono prive. Questa azione preventiva è messa in atto tramite una lavorazione in tempi diversi degli alimenti ed attraverso l'applicazione di un adeguato piano di pulizia e sanificazione tra una lavorazione e l'altra;
- Adeguata formazione del personale, sia responsabile che operativo, in merito al rischio di contaminazione diretta ed indiretta dei prodotti alimentari con sostanze allergizzanti.

È esposta in evidenza in sala e al bar la tabella degli ALLERGENI (14) con indicazione di un referente informato su gli ingredienti delle ricette, (il docente di cucina e sala in servizio).

In occasione di manifestazioni interne ed esterne con ospiti si possono prevedere menù speciali solo se espressamente richiesti e concordati con i referenti scolastici dell'evento. In ogni caso nella stesura del menù dell'evento vengono riportati per ogni piatto-ricetta l'indicazione degli allergeni presenti anche in tracce. In questo modo l'ospite avrà possibilità di scegliere e di essere informato.

   <p>CERTIFICAZIONE AGENZIA FORMATIVA n. 34423/0001/UK/It</p>	 <p>ISTITUTO STATALE D'ISTRUZIONE SUPERIORE "R. DEL ROSSO - G. DA VERRAZZANO" Via Panoramica, 81 - 58019 - Porto S. Stefano (GR) Telefono +39 0564 812490 / 0564 810045 Fax +39 0564 814175 C.F. 82002910535 (GRIS00900X)</p>	  <p>CERTIFICATO N. 5010014484</p>
<p>Sito web: www.daverrazzano.it e-mail: gris00900x@istruzione.it - segreteria@daverrazzano.it Posta elettronica certificata: segreteria@pec.daverrazzano.it - gris00900x@pec.istruzione.it</p>		

In allegato: tabella allergeni in esposizione

7. RINTRACCIBILITÀ E RICHIAMO

Dal momento che le scorte sono molto limitate e si parte dalla realizzazione del menù per poi effettuare gli approvvigionamenti, si ritiene che la rintracciabilità a monte di tutti i prodotti alimentari utilizzati nella preparazione dei menù giornalieri avviene tramite raccolta di tutti i documenti di trasporto (DdT) relativi ad ogni singola consegna.

Nel caso in cui si ritiene o si ha motivo di ritenere che il prodotto ceduto non sia conforme ai requisiti di sicurezza e questo non sia più sotto il proprio immediato controllo, il Dirigente Scolastico procederà a informare il consumatore in maniera efficace, accurata e tempestiva. La portata dell'informazione sarà calibrata in funzione del pericolo e della rete di distribuzione, ricorrendo a strumenti e modalità che verranno concordate di volta in volta con l'Autorità competente.

Il prodotto verrà quindi segregato e identificato con cartelli che ne specifichino la non conformità sanitaria, si provvederà ad informare immediatamente l'Azienda Sanitaria Locale competente dei motivi del ritiro e degli interventi messi in atto, si stabilirà quindi il destino del prodotto ritirato e verrà conservata memoria scritta di tutte le operazioni compiute.