

**PIANO DI AUTOCONTROLLO IGIENICO-SANITARIO
BASATO SUL METODO HACCP**

**Rifugio Torquato Taramelli
ai Monzoni**



INTRODUZIONE E DATI AZIENDALI	1
DESCRIZIONE DEI LOCALI E DELLE ATTREZZATURE	1
PIANO DI PULIZIA E DISINFEZIONE	2
CONTROLLO DEGLI INFESTANTI	4
IGIENE DEL PERSONALE	4
FORMAZIONE E ADDESTRAMENTO DEL PERSONALE	5
QUALITA' DELL'ACQUA	5
GESTIONE DEI RIFIUTI	5
GESTIONE DELLE FORNITURE	6
METODOLOGIA HACCP	6
Formazione del gruppo HACCP	6
Descrizione del prodotto e destinazione d'uso	6
Identificazione dei rischi e misure preventive.....	6
Descrizione del processo e diagrammi di flusso.....	7
Schema applicativo del sistema HACCP al processo produttivo ed identificazione dei CCP	9
Riesame	15
ALLEGATI	
Planimetria	Allegato n°1
Disinfezione impianto acquedotto	Allegato n°2
Elenco fornitori	Allegato n°3
Celiachia.....	Allegato n°4
Schede di registrazione delle temperature dei frigoriferi	Allegato n°5

**PIANO DI AUTOCONTROLLO IGIENICO-SANITARIO
BASATO SUL METODO HACCP
Rifugio Torquato Taramelli ai Monzoni**

1. INTRODUZIONE E DATI AZIENDALI

Denominazione azienda: Rifugio Torquato Taramelli ai Monzoni

Tipologia di attività: Rifugio alpino di categoria CAI-SAT "C"

Sede operativa: Valle dei Monzoni – Pozza di Fassa (Trento)

Sede legale c/o Nicola Albertini Via Pecori Giraldi, 6 38122 Trento

Il rifugio T. Taramelli svolge la propria attività durante la stagione estiva, offrendo servizi di bar, ristorazione e pernottamento.

Il rifugio T. Taramelli è un rifugio alpino di proprietà della Società degli Alpinisti Tridentini, la cui gestione è affidata alla SUSAT (Sezione Universitaria della SAT). Data la valenza storico-culturale del rifugio ma la sua ridotta dimensione, la SUSAT si avvale dell'opera di un gestore (Nicola Albertini) e di soci CAI-SAT, in qualità di volontari non retribuiti, che si avvicendano in turni settimanali.

2. DESCRIZIONE DEI LOCALI E DELLE ATTREZZATURE

-cucina:

La cucina presenta un'unica finestra di dimensioni 70x90 cm, dotata di rete anti-insetto e una presa d'aria di sicurezza (40x16 cm) non chiudibile, ma protetta anch'essa da rete anti-insetto e rete anti-roditori in acciaio inox.

Sia il pavimento che le pareti sono piastrellate fino ad un'altezza di due metri da terra.

Attrezzature presenti: cucina con 4 fuochi e un forno a gas, cucina economica a legna, forno a microonde combinato, frigorifero, due lavelli, lavastoviglie industriale, piano di lavoro, pensili chiusi per deposito di stoviglie, pentole e utensili da lavoro. Tutte le attrezzature e gli arredi sono in acciaio inox o altro materiale lavabile.

-deposito alimenti e bevande con zona di lavorazione:

Sotto la cucina è presente un locale utilizzato come magazzino. Presenta un'unica apertura verso l'esterno (26x22 cm) protetta da rete anti-insetto e rete anti-roditori in acciaio inox. All'interno sono presenti degli scaffali in acciaio inox sui quali vengono disposte le scorte di alimenti e bevande, suddivise per tipologia e munite di etichetta identificativa. È presente un frigorifero ed un apparecchio deumidificatore per il controllo dell'umidità relativa. In tale locale è presente anche un piano di lavoro in acciaio inox, su cui è posizionata l'affettatrice. Le pareti circostanti tale zona sono piastrellate fino al soffitto.

-sala da pranzo e tavoli esterni:

La sala da pranzo presenta al suo interno tre tavoli da circa 6 posti l'uno, corredati da panche e sgabelli.

All'esterno del rifugio sono disposti diversi tavoli a disposizione sia dei clienti che dei passanti.

-servizi per i clienti:

I servizi per i clienti sono ubicati all'esterno della struttura e composti da un antibagno con lavandino e toilette separata munita di finestra. Entrambi i locali sono rivestiti da piastrelle.

-servizi per il personale:

I servizi per il personale si trovano all'interno della struttura, non comunicanti con la cucina. Sono costituiti da tre locali: toilette, doccia e spogliatoio con lavandino. Tutti e tre i locali, piastrellati, sono muniti di finestra. È inoltre presente una lavatrice.

-camere da letto

Al piano superiore sono presenti tre stanze da letto per il personale e per gli ospiti.

3. PIANO DI PULIZIA E DISINFEZIONE

È stato predisposto un piano di sanificazione delle superfici e delle attrezzature, al fine di mantenere adeguate condizioni di pulizia che garantiscano l'igiene dei processi e la riduzione del rischio microbiologico.

ELENCO DEI PRODOTTI DETERGENTI E DISINFETTANTI UTILIZZATI		
TIPOLOGIA	NOME COMMERCIALE	PRINCIPIO ATTIVO
disinfettante	Diversey - Disinfettante idroalcolico	Quaternari d'ammonio, soluzione idroalcolica
detergente	Dexal – sgrassatore spray	tensioattivi non ionici e cationici, fosfati
detergente	Dexal - detergente liquido per stoviglie	tensioattivi anionici, tensioattivi anfoteri
detergente	Finish – Classic per lavastoviglie	Tensioattivi non ionici, sbiancanti a base di O ₂ , enzimi (proteasi e amilasi)
disinfettante	ACE Candeggina classica	Ipoclorito di sodio
detergente	CIF gel con candeggina	tensioattivi anionici, sbiancanti a base di cloro
detergente	Stanhome – New Degreaser	tensioattivi non ionici, tensioattivi anionici
detergente	CIF professional forni e grill	Tensioattivi anionici, etilendiamminatetracetatosodico
detergente	Vim clorex	Tensioattivi anionici, sbiancante a base di cloro
Detergente	CIF professional piastrelle e bagno	tensioattivi non ionici
Detergente e disinfettante	CONAD – detergente disinfettante	Benzalconiocloruro puro, tensioattivi non ionici
Detergente	Glassex – con ammoniaca a speed alcol	Tensioattivi anionici
Detergente	CIF professional vetri e specchi	Solvente glicolico
Detergente	Sanitec – crema di sapone	

SUPERFICIE	FREQUENZA	PRODOTTO	OPERAZIONE
Piani di lavoro	Dopo ogni lavorazione, all'occorrenza e a fine giornata	Detergente/ disinfettante	Rimozione dei residui alimentari grossolani, detersione, risciacquo e asciugatura. A fine giornata applicazione del disinfettante, risciacquo e asciugatura.

Lavelli	All'occorrenza e a fine giornata	Detergente	Rimozione dei residui alimentari grossolani, deterzione, risciacquo e asciugatura.
Utensili	Dopo ogni lavorazione	Detergente	Rimozione dei residui alimentari grossolani, lavaggio in lavastoviglie, asciugatura.
Taglieri	Dopo ogni lavorazione e a cambio lavorazione	Detergente/ disinfettante	Rimozione dei residui alimentari grossolani, lavaggio in lavastoviglie e asciugatura. A fine giornata applicazione del disinfettante, risciacquo e asciugatura.
Coltelli da cucina	Dopo ogni lavorazione	Detergente	Rimozione dei residui alimentari grossolani, deterzione, risciacquo e asciugatura.
Affettatrice	Giornaliera/setti manale	Detergente/ disinfettante	Rimozione dei residui alimentari grossolani, deterzione, risciacquo, disinfezione, risciacquo e asciugatura. Settimanalmente, smontaggio delle parti amovibili e loro lavaggio in lavastoviglie, segue disinfezione, risciacquo e asciugatura. Pulizia delle parti fisse. Tali operazioni vengono eseguite previo scollegamento dell'apparecchio dalla rete elettrica.
Tritatutto, impastatrice,...	Dopo ogni lavorazione	Detergente	Smontaggio dell'apparecchio; Sulle parti amovibili: rimozione dei residui alimentari grossolani, lavaggio in lavastoviglie e asciugatura. Sulle parti fisse: rimozione dei residui alimentari grossolani, deterzione, risciacquo e asciugatura. Tali operazioni vengono eseguite previo scollegamento dell'apparecchio dalla rete elettrica.
Forno a microonde combinato	All'occorrenza e a fine giornata	Detergente	Rimozione dei residui alimentari grossolani, deterzione, risciacquo e asciugatura. Tali operazioni vengono eseguite previo scollegamento dell'apparecchio dalla rete elettrica
Forno a gas	All'uso	Detergente	Rimozione dei residui alimentari grossolani, deterzione, risciacquo e asciugatura.
Piano di cottura e stufa economica	All'occorrenza e a fine giornata	Detergente	Rimozione dei residui alimentari grossolani, deterzione, risciacquo e asciugatura. Per le porzioni amovibili: rimozione dei residui alimentari grossolani anche con l'ausilio di spazzole di ferro, lavaggio in lavastoviglie e asciugatura.

Pareti, superfici degli armadi, struttura della cappa aspirante	Giornaliera	Detergente	Rimozione dei residui alimentari grossolani, detersione, risciacquo.
Pavimenti	All'occorrenza e a fine giornata	Detergente+disinfettante	Rimozione dei residui alimentari grossolani, detersione(+disinfettante), risciacquo.
Filtri cappa aspirante	Due volte a settimana	Detergente	Rimozione dei residui alimentari grossolani, lavaggio in lavastoviglie e asciugatura.
Frigoriferi	Settimanale e all'occorrenza	Detergente/disinfettante	Il frigorifero viene svuotato (e gli alimenti spostati in un altro frigorifero o borsa termica) e scollegato dalla rete elettrica. Su tutte le superfici: rimozione dei residui alimentari grossolani, detersione, risciacquo, disinfezione, risciacquo e asciugatura.
Congelatori	inizio e fine stagione e all'occorrenza	Detergente/disinfettante	Il congelatore viene scollegato dalla rete elettrica. Su tutte le superfici: rimozione dei residui alimentari grossolani, detersione, risciacquo, disinfezione, risciacquo e asciugatura
Finestre e zanzariere	Settimanale	Detergente	Detersione e asciugatura.
Soffitti	A inizio stagione e all'occorrenza		Rimozione di sporcizie e ragnatele mediante idonee spazzole.

4. CONTROLLO DEGLI INFESTANTI

Al fine di effettuare un controllo sugli infestanti , sono state posizionate su tutte le finestre ed aperture di areazione dei locali di stoccaggio e lavorazione degli alimenti (cucina e magazzino), apposite reti anti-insetto in polietilene e reti anti-roditori in acciaio inox. Sono inoltre state murate le aperture rilevate sui muri esterni, poiché identificate come possibile via di ingresso per gli infestanti.

Vengono costantemente monitorati gli ambienti del rifugio al fine di verificare l'assenza di tracce riconducibili ad una probabile infestazione (escrementi, ciuffi di pelo, plastiche ed altri materiali roscchiati,...). Qualora venissero rilevate tracce di roditori, si procede alla disseminazione di esche rodenticide a base di bromadiolone (anticoagulante) nelle zone più probabilmente infestate, nonché all'identificazione della probabile via di ingresso degli stessi ed alla sua chiusura.

Se l'azione correttiva messa in atto non fosse sufficiente, verrà contattata un'impresa specializzata.

5. IGIENE DEL PERSONALE

Ai fini di tutelare la salubrità degli alimenti e prevenire contaminazioni degli stessi da parte del personale, questo è tenuto a seguire alcune norme comportamentali:

-igiene delle mani: le mani devono essere lavate accuratamente:

- prima di iniziare il lavoro
- dopo ogni pausa dal lavoro

- dopo aver toccato sostanze diverse dal prodotto che si sta lavorando
- dopo aver toccato i rifiuti
- dopo aver usato i servizi igienici
- dopo aver toccato imballaggi, superfici o utensili sporchi
- dopo aver toccato alimenti crudi o sporchi

Le ferite e le abrasioni presenti sulle mani, se pulite e quindi non infette, devono essere protette da cerotti resistenti all'acqua, ed occorre indossare guanti in lattice da sostituire con la stessa frequenza e gli stessi criteri con cui ci si lavano le mani.

-abbigliamento: è opportuno che durante le lavorazioni gli operatori indossino abiti dedicati, che non possono essere utilizzati fuori dal posto di lavoro e durante altre attività. Gli indumenti devono essere idonei (materiale resistente al lavaggio ad elevate T°,...) e devono essere cambiati con opportuna frequenza. Il personale operante in cucina è tenuto ad indossare un copricapo che contenga l'intera capigliatura.

-comportamento: il personale operante deve mantenere ordinata e pulita la propria postazione di lavoro, separando nello spazio e/o nel tempo le diverse preparazioni ed avendo cura di sanificare gli utensili e le attrezzature ad ogni cambio di lavorazione.

È inoltre fondamentale che gli alimenti da detenersi a regime di temperatura controllato, siano mantenuti a temperatura ambiente solo per il tempo strettamente necessario.

6. FORMAZIONE E ADDESTRAMENTO DEL PERSONALE

Al rifugio Taramelli oltre al gestore lavora un numero variabile da 2 a 5 volontari che si alternano su base settimanale (o multipla). La formazione del personale avviene tramite lettura del presente piano di autocontrollo, che viene inviato a ciascun volontario tramite e-mail all'inizio della stagione (mese di Giugno), e attraverso una formazione verbale all'arrivo in rifugio.

7. QUALITÀ DELL'ACQUA

Non essendo il rifugio Taramelli connesso all'acquedotto comunale, l'acqua viene prelevata tramite un sistema di tubature direttamente dal rio Monzoni, qualche centinaio di metri sopra il rifugio. Tutta l'acqua viene purificata attraverso un potabilizzatore dotato di tre filtri ad azione meccanica ed una lampada a raggi UV.

Poiché non vengono eseguite analisi di potabilità dell'acqua, questa non è considerata potabile, per tanto sono stati posizionati dei cartelli riportanti in quattro lingue la scritta "acqua non potabile", nelle prese d'acqua accessibili al pubblico (toilette e fontana esterna).

L'acqua dell'acquedotto viene utilizzata solo per le preparazioni culinarie che prevedono la bollitura della stessa (minestrone, pastasciutta, cottura dei canederli,...); per le altre preparazioni e per la somministrazione al pubblico viene utilizzata acqua minerale in bottiglia.

Ad inizio stagione, viene disinfettato tutto l'impianto con una soluzione di ipoclorito di sodio (2,5 mg/litro) secondo la procedura indicata dalla SAT, presente nel documento allegato. (Allegato n°2)

8. GESTIONE DEI RIFIUTI

I rifiuti vengono raccolti in differenti bidoni (contrassegnati a seconda del contenuto) presenti in apposite zone della cucina secondo le norme della raccolta differenziata. Periodicamente, nel corso della giornata (a necessità, fine turno di lavoro, fine giornata) questi vengono svuotati in sacchi

tenuti in idonea zona all'esterno del rifugio, i quali vengono smaltiti nelle isole ecologiche del comune di Pozza di Fassa.

9. GESTIONE DELLE FORNITURE

Gli acquisti principali vengono effettuati 3 o 4 volte in settimana.

Tutti gli acquisti vengono effettuati presso fornitori autorizzati (Allegato n°3), che rilasciano ad ogni acquisto un documento di trasporto, riportante l'elenco e la quantità dei prodotti acquistati.

Il trasporto delle materie prime avviene con automezzo privato, fino alla sede del rifugio. I prodotti deperibili vengono mantenuti all'interno di borse termiche (raffreddate con piastre eutettiche) durante le fasi di trasporto, separati per categoria di alimento.

METODOLOGIA HACCP

1.formazione del gruppo HACCP

Il gruppo di lavoro HACCP è costituito dal gestore (Nicola Albertini) e da un'aiutante alla conduzione del rifugio (Lucia Minoli).

2.descrizione del prodotto e destinazione d'uso

Presso la cucina del rifugio Taramelli vengono preparate, lavorate, cotte, porzionate e somministrate diverse preparazioni alimentari, che a seconda del processo produttivo possono essere suddivise nel modo seguente:

- piatti freddi senza cottura
- piatti con cottura
- prodotti di pasticceria senza cottura
- prodotti di pasticceria con cottura
- prodotti senza glutine destinati al cliente celiaco

La clientela del rifugio Taramelli, destinataria di tali prodotti, è piuttosto eterogenea, pertanto non è possibile classificarla in una particolare categoria di rischio.

3.identificazione dei rischi e misure preventive

I potenziali pericoli per il consumatore sono stati identificati e suddivisi come segue:

Rischio microbiologico: derivante da virus, batteri, muffe, protozoi, parassiti, acari. Questi possono essere già presenti sull'alimento e trovare nelle operazioni di manipolazione del processo produttivo le condizioni più idonee di crescita; oppure gli alimenti possono essere contaminati a partire da altri alimenti, dall'ambiente o dal personale a contatto con essi.

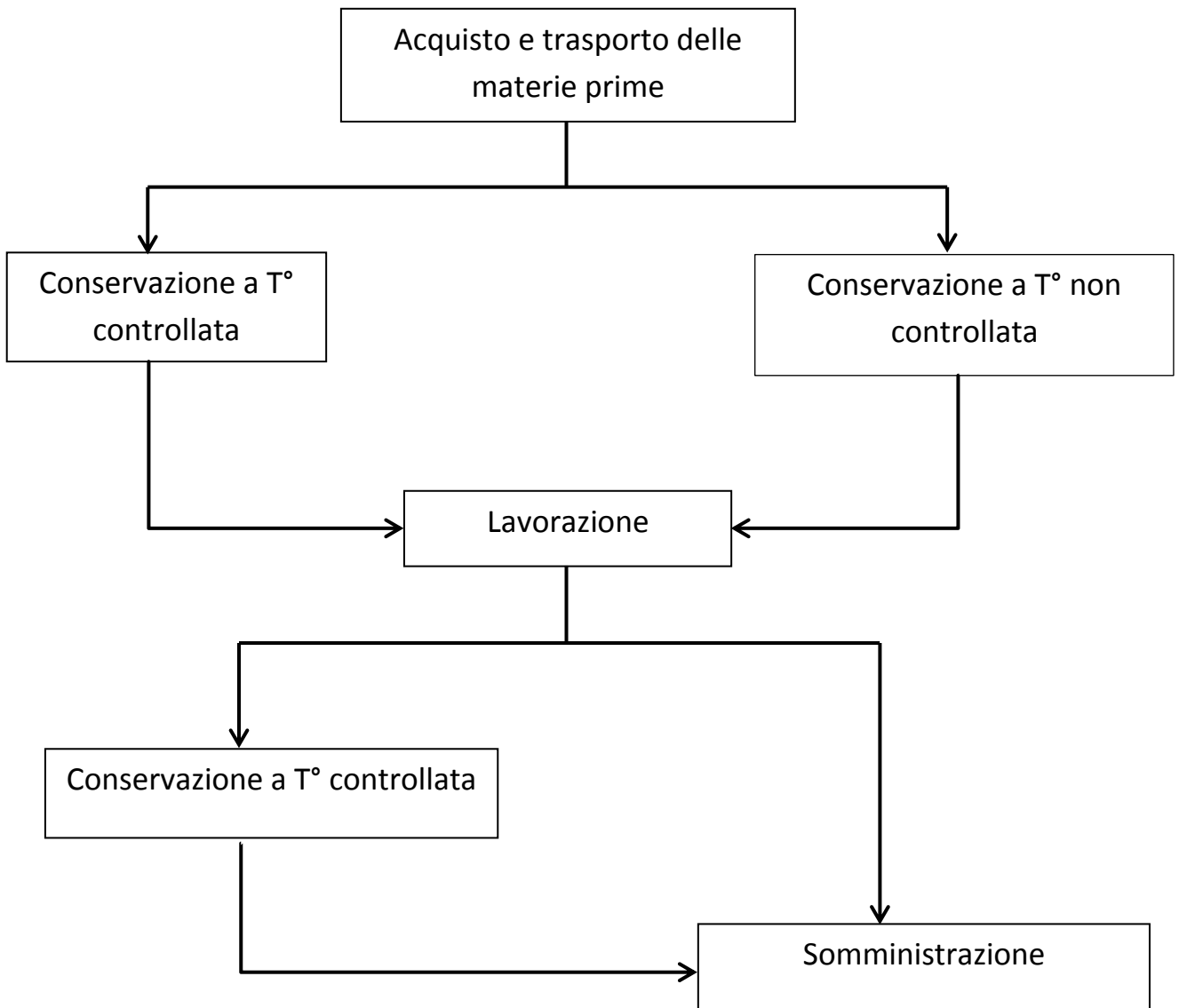
Rischio chimico: prevalentemente derivante da contaminazione o residui di detersivi e disinfettanti. Le misure preventive adottate sono rappresentate principalmente dal mantenimento dei prodotti detersivi e disinfettanti in armadi chiusi non a contatto con alimenti. Si esegue inoltre un controllo visivo al termine del lavaggio per verificare l'efficacia del processo di risciacquo.

Rischio fisico: rappresentato principalmente da frammenti organici di insetti o altri animali vertebrati o da frammenti di materiali vari (plastica, vetro, metallo,...). Si esegue un controllo visivo delle preparazioni e si previene applicando le GMP.

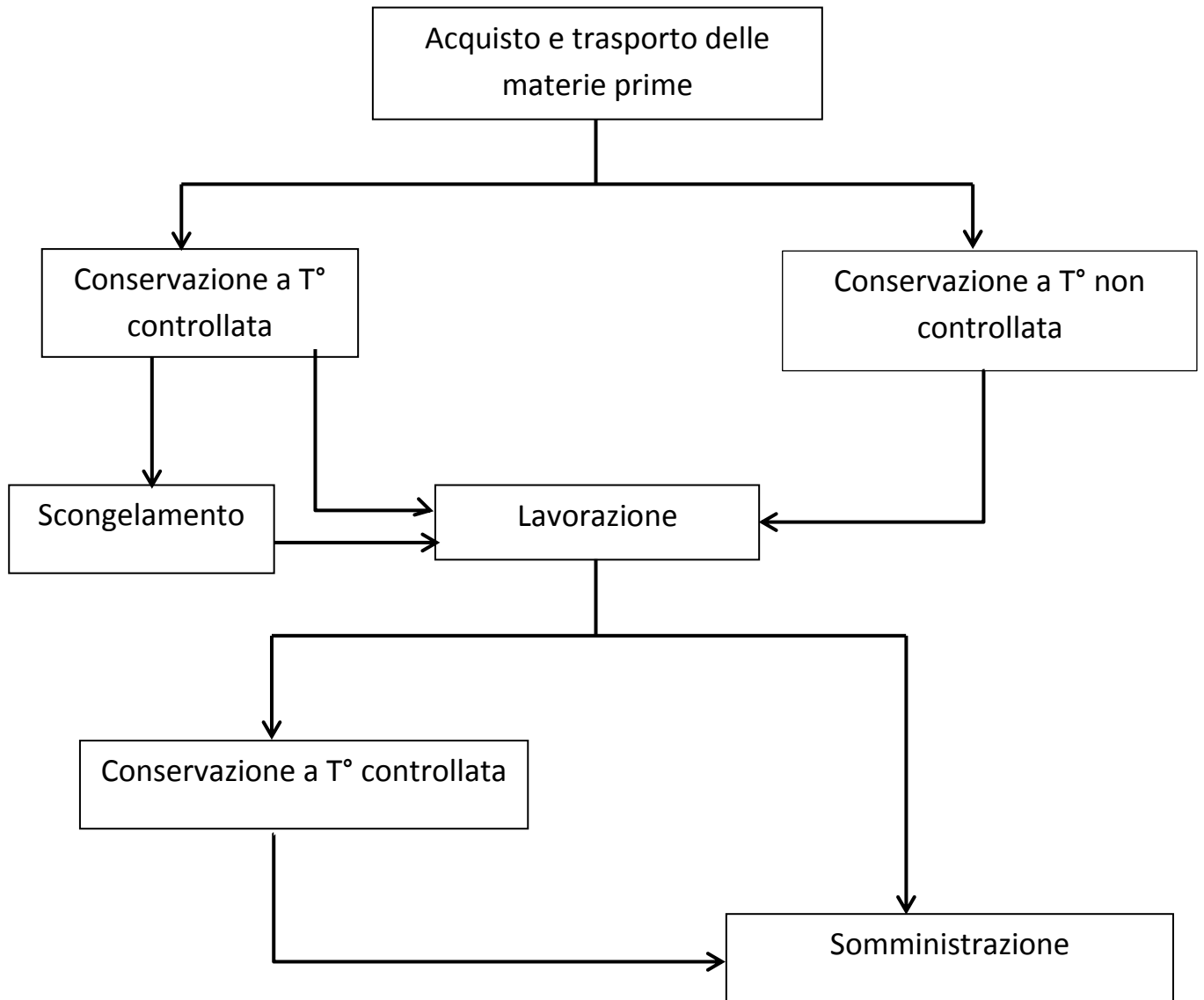
Allergeni: il rifugio Taramelli è entrato a fare parte del progetto AFC (Alimentazione Fuori Casa) di AIC (Associazione Italiana Celiachia), impegnandosi quindi ad avere sempre a disposizione un menù dedicato ai celiaci. Le fasi critiche individuate in questo ambito sono: le materie prime, il trasporto e lo stoccaggio delle stesse, le fasi di lavorazione dei prodotti e la fase di somministrazione. Nell'ambito del programma di formazione del personale operante all'interno del rifugio, è previsto anche il tema della celiachia e le norme di comportamento in presenza di un cliente celiaco. È inoltre stato predisposto un piano operativo da mettere in atto qualora si presentasse un cliente celiaco, redatto secondo le indicazioni dell'Associazione Italiana Celiachia (Allegato n°4).

4. descrizione del processo e diagrammi di flusso

PIATTI SENZA COTTURA



PIATTI CON COTTURA

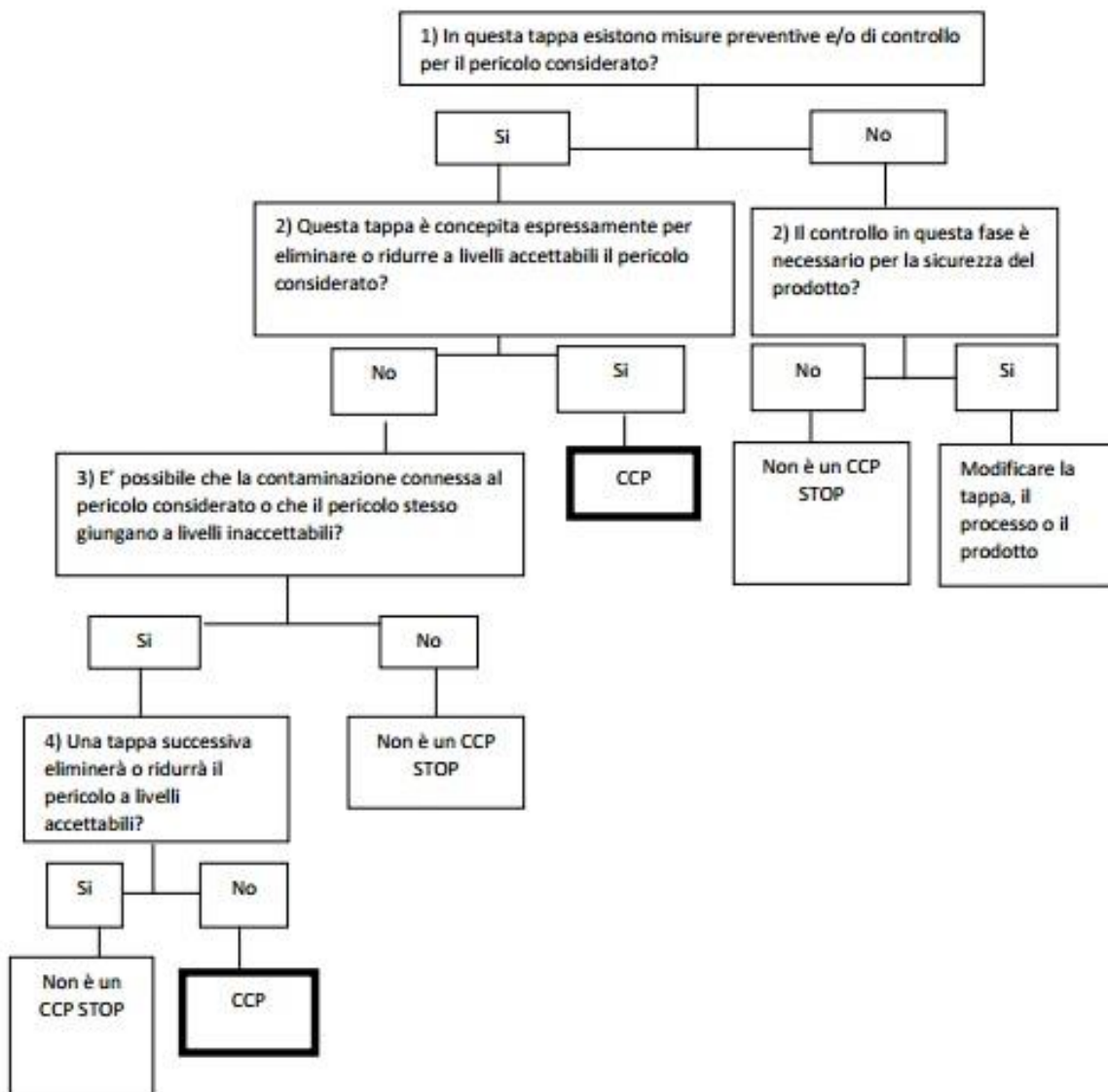


5.schema applicativo del sistema HACCP al processo produttivo ed identificazione dei CCP

Si procede con l'individuazione dei potenziali pericoli connessi alla produzione ed alle misure preventive messe in atto. Successivamente identificando i CCP attraverso l'albero delle decisioni, e definendone i limiti critici, le azioni di monitoraggio nonché le azioni correttive in caso di non conformità.

Ciascuna fase è analizzata anche per quanto riguarda il problema della celiachia, identificandone quindi i relativi rischi, misure preventive ed azioni correttive (lettera b, per ciascuna fase in tabella).

ALBERO DELLE DECISIONI:



PIATTI SENZA COTTURA

	FASE	PERICOLI INDIVIDUATI	MISURE DI CONTROLLO	CCP	LIMITI CRITICI	MONITORAGGIO	AZIONI CORRETTIVE
1	Acquisto	-Biologico (proliferazione microbica)	-data di scadenza o TMC non superati.	SI	-superamento della data di scadenza o TMC	-controllo dei requisiti ad ogni acquisto	-non viene eseguito l'acquisto in caso di non conformità
1b	Acquisto	-Idoneità al consumo per soggetti celiaci	-alimento naturalmente senza glutine -presenza di logo spiga barrata/ claim "senza glutine"/ logo ministero della sanità/ presenza del prodotto nel prontuario AIC	SI	-assenza delle condizioni descritte	-controllo dei requisiti ad ogni acquisto	-non viene eseguito l'acquisto in caso di non conformità -immissione nel ciclo produttivo non destinato ai celiaci
2	Trasporto	-Biologico (contaminazione/ proliferazione microbica) -Fisico	-trasporto dei prodotti separati per categorie, per evitare contaminazione crociata. -utilizzo di contenitori puliti per il trasporto della merce. -mantenimento della catena del freddo durante la fase di trasporto -assenza di insudiciamenti e integrità delle confezioni -assenza di corpi estranei visibili	SI	-corrette condizioni di trasporto dei prodotti -integrità delle confezioni e assenza di insudiciamenti	-controllo di tali condizioni ad ogni trasporto	Eliminazione prodotto non conforme
2b	Trasporto	-contaminazione da parte di alimenti contenenti glutine	-trasporto in contenitori differenziati da quelli contenenti glutine o in confezioni sigillate -integrità delle confezioni	SI	-corrette condizioni di trasporto -integrità delle confezioni	-controllo di tali condizioni ad ogni trasporto -verifica dell'assenza di contaminazione evidente (es. farina)	-pulizia della confezione dell'alimento s.g. contaminato (se in confezione sigillata) -immissione nel ciclo produttivo non destinato ai celiaci
3	Conservazione a T° non controllata	-Biologico (contaminazione/ proliferazione microbica)	-pulizia ed igiene del magazzino -data di scadenza (o TMC) non superati -esecuzione delle operazioni nell'ambito della lotta agli infestanti	NO			

3b	Conservazione a T° non controllata	-contaminazione da parte di alimenti contenenti glutine	-stoccaggio degli alimenti s.g. in zone separate del magazzino specificatamente identificate	SI	-idonee condizioni di stoccaggio	-continuo monitoraggio che tali condizioni siano rispettate	-pulizia della confezione dell'alimento s.g. contaminato (se in confezione sigillata) -immissione nel ciclo produttivo non destinato ai celiaci
4	Conservazione a T° controllata	-Biologico (contaminazione/proliferazione microbica)	-rispetto dei programmi di sanificazione dei frigoriferi -idonea T° di conservazione -rispetto delle date di scadenza/TMC	SI	- frigoriferi: 0°C < T° < +4°C -superamento data di scadenza/TMC	-controllo una volta al giorno delle T° dei frigoriferi e registrazione delle rilevazioni (vedi scheda allegata) -controllo della data di scadenza/TMC all'utilizzo del prodotto	-verifica dello stato di conservazione dei prodotti → trasferimento in altro frigo/cottura immediata/eliminazione. -regolazione termostato e/o manutenzione del frigorifero -eventualmente contattare ditta specializzata
4b	Conservazione a T° controllata	-Contaminazione da parte di alimenti contenenti glutine	-tutti i prodotti (materie prime e prodotti lavorati) sono conservati in contenitori chiusi e puliti (anche all'esterno) o in imballi che prevengano eventuali contaminazioni -rispetto dei programmi di sanificazione dei frigoriferi	SI	-idonee condizioni di stoccaggio	-continuo monitoraggio che tali condizioni siano rispettate	-esclusione dei prodotti dal ciclo degli alimenti senza glutine
5	Lavorazione	-Biologico (contaminazione/proliferazione microbica)	-applicazione delle norme di corretta prassi igienica (GHP) -applicazione delle buone pratiche di lavorazione (GMP)	NO			
5b	Lavorazione	-Contaminazione	-applicazione delle procedure presenti in allegato	SI	-corretta applicazione delle procedure	-verifica dell'applicazione delle procedure presenti in allegato	-esclusione del prodotto dal ciclo degli alimenti s.g.
6	Somministrazione	-Biologico (contaminazione) -Chimico -Fisico	-applicazione delle norme di corretta prassi igienica -applicazione delle buone pratiche di lavorazione	NO			

6b	Somministrazione	-Contaminazione da parte di alimenti contenenti glutine	-applicazione delle procedure presenti in allegato	SI	-corretta applicazione delle procedure	-verifica dell'applicazione delle procedure presenti in allegato	-esclusione del prodotto dal ciclo degli alimenti s.g.
-----------	-------------------------	---	--	----	--	--	--

PRODOTTI CON COTTURA

	FASE	PERICOLI INDIVIDUATI	MISURE DI CONTROLLO	CCP	LIMITI CRITICI	MONITORAGGIO	AZIONI CORRETTIVE
1	Acquisto	-Biologico (proliferazione microbica)	-data di scadenza o TMC non superati.	SI	-superamento della data di scadenza o TMC	-controllo dei requisiti ad ogni acquisto	-non viene eseguito l'acquisto in caso di non conformità
1b	Acquisto	-Idoneità al consumo per soggetti celiaci	-alimento naturalmente senza glutine -presenza di logo spiga barrata/ claim "senza glutine"/ logo ministero della sanità/ presenza del prodotto nel prontuario AIC	SI	-assenza delle condizioni descritte	-controllo dei requisiti ad ogni acquisto	-non viene eseguito l'acquisto in caso di non conformità -immissione nel ciclo produttivo non destinato ai celiaci
2	Trasporto	-Biologico (contaminazione/ proliferazione microbica) -Fisico	-trasporto dei prodotti separati per categorie, per evitare contaminazione crociata. -utilizzo di contenitori puliti per il trasporto della merce. -mantenimento della catena del freddo durante la fase di trasporto -assenza di insudiciamenti e integrità delle confezioni -assenza di corpi estranei visibili	SI	-corrette condizioni di trasporto dei prodotti -integrità delle confezioni e assenza di insudiciamenti	-controllo di tali condizioni ad ogni trasporto	Eliminazione prodotto non conforme
2b	Trasporto	-contaminazione da parte di alimenti contenenti glutine	-trasporto in contenitori differenziati da quelli contenenti glutine o in confezioni sigillate -integrità delle confezioni	SI	-corrette condizioni di trasporto -integrità delle confezioni	-controllo di tali condizioni ad ogni trasporto -verifica dell'assenza di contaminazione evidente (es. farina)	-pulizia della confezione dell'alimento s.g. contaminato (se in confezione sigillata) -immissione nel ciclo produttivo non destinato ai celiaci

3	Conservazione a T° non controllata	-Biologico (contaminazione/ proliferazione microbica)	-pulizia ed igiene del magazzino -data di scadenza (o TMC) non superati -esecuzione delle operazioni nell'ambito della lotta agli infestanti	NO			
3b	Conservazione a T° non controllata	-contaminazione da parte di alimenti contenenti glutine	-stoccaggio degli alimenti s.g. in zone separate del magazzino specificatamente identificate	SI	-idonee condizioni di stoccaggio	-continuo monitoraggio che tali condizioni siano rispettate	-pulizia della confezione dell'alimento s.g. contaminato (se in confezione sigillata) -immissione nel ciclo produttivo non destinato ai celiaci
4	Conservazione a T° controllata	-Biologico (contaminazione/ proliferazione microbica)	-rispetto dei programmi di sanificazione dei frigoriferi -idonea T° di conservazione -rispetto delle date di scadenza/TMC	SI	- frigoriferi: 0°C < T° < +4°C -superamento data di scadenza/TMC	-controllo una volta al giorno delle T° dei frigoriferi e registrazione delle rilevazioni (vedi scheda allegata) -controllo della data di scadenza/TMC all'utilizzo del prodotto	-verifica dello stato di conservazione dei prodotti → trasferimento in altro frigo/cottura immediata/eliminazione. -regolazione termostato e/o manutenzione del frigorifero -eventualmente contattare ditta specializzata
4b	Conservazione a T° controllata	-Contaminazione da parte di alimenti contenenti glutine	-tutti i prodotti (materie prime e prodotti lavorati) sono conservati in contenitori chiusi e puliti (anche all'esterno) o in imballi che prevengano eventuali contaminazioni -rispetto dei programmi di sanificazione dei frigoriferi	SI	-idonee condizioni di stoccaggio	-continuo monitoraggio che tali condizioni siano rispettate	-esclusione dei prodotti dal ciclo degli alimenti senza glutine
5	Lavorazione	-Biologico (contaminazione/ proliferazione microbica) -Fisico -Chimico	-applicazione delle norme di corretta prassi igienica (GHP) -applicazione delle buone pratiche di lavorazione (GMP) -corretta esecuzione delle operazioni sanificanti.	NO			

5b	Lavorazione	-Contaminazione	-applicazione delle procedure presenti in allegato	SI	-corretta applicazione delle procedure	-verifica dell'applicazione delle procedure presenti in allegato	-esclusione del prodotto dal ciclo degli alimenti s.g.
6	Cottura	-Biologico (sopravvivenza di forme vegetative batteriche) -chimiche (formazione di composti tossici)	-rispetto dei tempi e delle T° di cottura -controllo dei processi di cottura	SI	-rispetto delle procedure -assenza di carbonizzazioni	-verifica del rispetto delle procedure di cottura -verifica visiva dell'assenza di carbonizzazioni	-prolungare il tempo di cottura -eliminazione del prodotto
7	Conservazione a T° controllata dopo cottura	-biologico (contaminazione/ proliferazione microbica)	-abbattimento della T° (per mezzo di bagnomaria freddo) e rapida reintroduzione in frigorifero -idonea T° di conservazione -rispetto dei programmi di sanificazione dei frigoriferi	SI	- frigoriferi: 0°C < T° < +4°C	-verifica tramite termometro a sonda del raggiungimento della T° nei tempi stabiliti -controllo due volte al giorno della T° dei frigoriferi	-verifica dello stato di conservazione dei prodotti → trasferimento in altro frigo/cottura immediata/eliminazione. -regolazione termostato e/o manutenzione del frigorifero -eventualmente contattare ditta specializzata
7b	Conservazione a T° controllata dopo cottura	-Contaminazione da parte di alimenti contenenti glutine	-conservazione in contenitori ermeticamente chiusi e identificazione degli stessi con scritta "senza glutine"	SI	-idonee condizioni di conservazione	-verifica costante delle condizioni di conservazione	-esclusione del prodotto dal ciclo degli alimenti s.g.
8	Somministrazione	-Biologico (contaminazione) -Chimico -Fisico	-applicazione delle norme di corretta prassi igienica -applicazione delle buone pratiche di lavorazione	NO			
8b	Somministrazione	-Contaminazione da parte di alimenti contenenti glutine	-applicazione delle procedure presenti in allegato	SI	-corretta applicazione delle procedure	-verifica dell'applicazione delle procedure presenti in allegato	-esclusione del prodotto dal ciclo degli alimenti s.g.

6.riesame

Il presente piano viene modificato qualora vi siano delle modifiche nei processi produttivi.

Il gruppo di lavoro HACCP si riunisce ogni anno a fine stagione per verificare l'effettiva applicazione e l'efficacia di tale piano, ed eventualmente per rivederne i contenuti ritenuti da modificare.

Trento, Novembre 2014

ELENCO DEI FORNITORI

FASSA COOP INGROSS	Strada Sèn Jan, 10 38036 Pozza di Fassa (TN) Tel. 0462 761211
MACELLERIA PEZZEI LORENZO	Strada de Meida, 102 38036 Pozza di Fassa (TN) Tel. 0462 764511
IL FRUTTETO di Ciralli R. & C. SNC	Strada Ruf de Ruacia, 28 38036 Pozza di Fassa (TN) Tel. 0462 763185
LORENZ EMILIO BIBITE di Lorenz Massimo & C. SNC	Strada de Pilat, 2 38039 Vigo di Fassa (TN) Tel. 0462 763195
PANIFICIO BERNARD di Bernard Dario & C. SNC	Via Troi Bernard, 3 38036 Pozza di Fassa (TN) Tel. 0462 763129
METRO MAXI TRENTO	Via Maccani, 112 38100 Trento Tel. 0461 8091
METRO CINISELLO BALSAMO-MILANO	Via Gozzano, 19 20092 Cinisello Balsamo (MI) Tel. 02 617921
MANDACARÙ ONLUS	Piazza di Fiera, 13 38122 Trento Tel. 0461 982216
NATURA SÌ	Via Brennero 138 (Complesso Le Fornaci) 38121 Trento Tel. 0461 402158

PROCEDURA PER LA PRODUZIONE E SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI SENZA GLUTINE

Per l'efficacia di tale procedura è fondamentale la corretta esecuzione delle fasi preliminari di acquisto, trasporto e stoccaggio delle materie prime al fine di evitare contaminazioni dei prodotti senza glutine da parte di quelli contenenti glutine (vedi pagine 10-14).

Data l'impossibilità di separare spazialmente le produzioni s.g. da quelle comuni, si procede ad una separazione temporale delle stesse.

La preparazione degli alimenti destinati ai celiaci vengono di norma eseguite come prima lavorazione della giornata. Si procede in ogni caso alla pulizia e detersione del piano di lavoro, nonché degli utensili e attrezzature che si andranno ad utilizzare, nel caso in cui non siano presenti utensili dedicati (taglieri, mestoli,...).

Gli operatori attivi in questa fase utilizzano divise dedicate alle produzioni s.g., conservate in un apposito contenitore chiuso ed identificato.

Una volta controllato che le materie prime non siano state oggetto di contaminazione, queste vengono disposte sul piano di lavoro. In caso di contaminazione delle confezioni si procede secondo quanto scritto nel piano HACCP, ovvero alla pulizia della confezione (se possibile) o all'esclusione del prodotto in questione dal ciclo dei prodotti s.g.

In caso di dubbia contaminazione è prevista comunque l'esclusione della materia prima dalle lavorazioni.

Si procede quindi alla lavorazione e cottura dei prodotti, rivolgendo particolare attenzione alle possibili contaminazioni che possono sussistere durante queste fasi (presenza di altri operatori che manipolano possibili fonti di contaminazione, igiene personale e degli ambienti durante la lavorazione).

Una volta terminata la lavorazione, il prodotto finito viene chiuso in contenitori ermetici, avvolti in diversi strati di cellophane, etichettati con scritta "senza glutine" e conservati a T° controllata fino al momento della somministrazione.

Qualora si presenti un cliente celiaco, si procede secondo questo schema:

- un addetto di sala ed un cuoco prendono in carico il cliente. Effettuano un lavaggio accurato delle mani e cambiano le divise (grembiuli dedicati conservati in apposito contenitore chiuso ed identificato).
- l'addetto di sala procede alla pulizia del tavolo e all'esposizione del menù s.g.
- apparecchia il cliente celiaco con tovaglietta monouso, tovagliolo e posate dedicate (conservate in apposito contenitore chiuso ed identificato).
- per quanto riguarda le eventuali bevande, è necessario controllare la pulizia della bottiglia/lattina e rilavare il bicchiere in lavastoviglie.
- se necessario il cuoco procede alla lavorazione delle pietanze scelte con una prima fase di scongelamento in forno a microonde senza aprire il contenitore ed una seconda fase (se necessaria) in pentola/padella precedentemente igienizzata. Vengono utilizzati gli utensili dedicati (mestoli, scolapasta,...).
- pulizia del piatto e servizio: il cliente celiaco viene servito per primo ed esclusivamente dal cameriere incaricato. Questi porta i piatti senza glutine da soli.
- è importante durante la preparazione ed il servizio, prevenire le contaminazioni da parte di altri alimenti (es. pane).