**IGIENE DEGLI ALIMENTI**

**SICUREZZA ALIMENTARE:**

**MANUALE DI AUTOCONTROLLO**

|  |  |
| --- | --- |
| ***AZIENDA*** |  |
| ATTIVITÀ | Minimercato ed Altro esercizio non specializzati di alimentari vari – Ristorazione senza somministrazione con preparazione di cibi da asporto |
| SEDE LEGALE |  |
| SEDE OPERATIVA |  |
| **INCARICATI DEI CONTROLLI:** | |
| PER MATERIE PRIME, TEMPERATURE E PULIZIE LOCALI |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Edizione** | **Descrizione** | **Data** |
| 01 | Prima Emissione |  |
| 02 | Modifica Prodotti |  |
| Riferimenti Legislativi | Reg. CE 852/2004  Delibera Reg. Abruzzo n. 463 del 2007  Regolamento UE n. 1169 del 2011 | |

|  |  |
| --- | --- |
| **Responsabile Autocontrollo** | **Firma** |
|  |  |
|  |  |
|  |  |

**Indice**

[GMP E CORRETTA PRASSI IGIENICA 4](#_Toc476810131)

[GMP 5](#_Toc476810132)

[STOCCAGGIO 6](#_Toc476810133)

[MANIPOLAZIONE ALIMENTI 7](#_Toc476810134)

[SOMMINISTRAZIONE 7](#_Toc476810135)

[SANIFICAZIONE 8](#_Toc476810136)

[ELENCO ATTREZZATURE 8](#_Toc476810137)

[PROCEDURA DI SANIFICAZIONE DEI LOCALI E DELLE ATTREZZATURE 10](#_Toc476810138)

[PROCEDURA RELATIVA ALL’IGIENE DEL PERSONALE ADDETTO ALLA PRODUZIONE O MANIPOLAZIONE DEGLI ALIMENTI 17](#_Toc476810139)

[PROCEDURA DI LOTTA AGLI INFESTANTI 19](#_Toc476810140)

[PRODOTTI 22](#_Toc476810141)

[PANE 22](#_Toc476810142)

[SALUMI E FORMAGGI 24](#_Toc476810143)

[PRODOTTO DOLCI SECCHI 33](#_Toc476810144)

[PRODOTTO PIZZA 35](#_Toc476810145)

[PRODOTTO PANINI E SIMILARI 40](#_Toc476810146)

[CIBO DA ASPORTO: PRIMI PIATTI 46](#_Toc476810147)

[CIBO DA ASPORTO: SECONDI PIATTI 51](#_Toc476810148)

[VERIFICHE DEL PIANO DI CONTROLLO 56](#_Toc476810149)

**IL TEAM HACCP**

Per la definizione del Piano di Controllo HACCP per i prodotti dell’azienda e la stesura della relativa documentazione, è stato istituito un gruppo di lavoro denominato GRUPPO HACCP.

Gli obiettivi assegnati al gruppo dell’azienda sono i seguenti:

* Descrivere il prodotto
* Descriverne in dettaglio il relativo processo produttivo, costruendone il diagramma di flusso
* Analizzare i rischi igienico-sanitari (microbiologici, chimici, fisici) associati a ciascuna fase del processo di produzione e le relative azioni preventive
* Definire il sistema di controllo per i rischi evidenziati (punti critici di controllo, tipo e frequenza dei controlli, limiti critici, monitoraggio, registrazioni dei dati e azioni correttive)
* Definire la metodologia di valutazione dell’efficacia del sistema, ai fini del miglioramento continuo, ed effettuare periodicamente le relative verifiche ispettive.

Composizione del gruppo:

Il gruppo HACCP è un team multidisciplinare, che raggruppa competenze specialistiche provenienti sia dall’interno che dall’esterno dell’azienda.

I membri del gruppo HACCP sono:

* Per la ditta:
* Consulente autocontrollo:

L’AZIENDA

|  |  |
| --- | --- |
| **AZIENDA** |  |
| **ATTIVITÀ** | Minimercato ed Altro esercizio non specializzati di alimentari vari – Ristorazione senza somministrazione con preparazione di cibi da asporto |
| **SEDE LEGALE** |  |
| **SEDE OPERATIVA** |  |
| **Addetti** | **Mansione** |
|  | Titolare/addetta alle vendite/responsabile dell’autocontrollo e cassa |