

**SCHEMA DI
AUTOCONTROLLO
IGIENICO-SANITARIO PER
la RISTORAZIONE &
LABORATORI
ARTIGIANALI**

IL SISTEMA DI AUTOCONTROLLO DELL'IGIENE SI APPLICA A TUTTE LE FASI DEL PROCESSO

⌘ DA

approvvigionamento
delle derrate
alimentari

⌘ A

consumo dei
prodotti finali

SEMPLIFICAZIONE DEL PROCESSO NELLA RISTORAZIONE E LABORATORI GASTRONOMICI

- è possibile raggruppare i prodotti in categorie omogenee
- è possibile assimilare le operatività di produzione e servizio in fasi
- è possibile applicare il sistema di autocontrollo a tali categorie e fasi

Affinità merceologiche e/o
gastronomiche/culinarie

Affinità di lavorazione e/o di
destinazione d'uso

Uguali o simili fattori
di rischio microbiologico

Raggruppamento degli
alimenti

Raggruppamento dei
processi

Categorie di materie prime

Fasi assimilate di lavorazione
e somministrazione

Sistema di autocontrollo igienico-
sanitario

CATEGORIE DI PRODOTTI

⌘ CARNI

⌘ PRODOTTI ITTICI

⌘ ORTAGGI FRESCI
TALE E QUALE E IV
GAMMA

⌘ VEGETALI
SURGELATI, IN
SCATOLA, SECCHI

⌘ FRUTTA SECCA, IN
SCATOLA, SECCA

⌘ LATTE

⌘ PRODOTTI CASEARI:
FORMAGGI, LATTICINI

⌘ PRODOTTI PRONTI DA
AFFETTARE

⌘ PASTA SECCA, RISO,
PASTA FRESCA, PASTA
RIPIENA

⌘ SALSE-BRODI CON O
SENZA ORTAGGI

⌘ PANE E AFFINI

⌘ UOVA

FASI ASSIMILATE DI PROCESSO

II SCONFEZIONAMENTO

II SCONGELAMENTO

II PREPARAZIONE

II MISCELAZIONE

II COTTURA

II ABBATTIMENTO

II SURGELAMENTO

II CONFEZIONAMENTO

II STOCCAGGIO
INTERMEDIO

✉ PORZIONAMENTO

✉ RINVENIMENTO

✉ MANTENIMENTO

✉ PREPARAZIONE
INTERMEDIA

✉ TRASPORTO

✉ DISTRIBUZIONE

✉ PORZIONAMENTO AL
PIANO

✉ SERVIZIO



SCHEMA DI FLUSSO


ACQUISTO → RICEVIMENTO
STOCCAGGIO
PREPARAZIONE
COTTURA
RAFFREDDAMENTO
RISCALDAMENTO
MANTENIMENTO → SERVIZIO

I PERICOLI MICROBIOLOGICI



- ⌘ Materie prime non sicure
- ⌘ Stoccaggio non idoneo
- ⌘ Errori nelle fasi di preparazione degli alimenti
- ⌘ Mancato rispetto delle temperature di conservazione
- ⌘ Inadeguato scongelamento
- ⌘ Contaminazione da utensili e attrezzi
- ⌘ Inadeguata sanificazione di attrezzatura e utensili
- ⌘ Uso di acqua contaminata nei risciacqui e lavaggi
- ⌘ Gestione non corretta dei rifiuti
- ⌘ Scarsa igiene del personale

ACQUISTO



⌘ SELEZIONA I FORNITORI (PROCEDURA)

⌘ PREPARA E USA
CAPITOLATI D'ACQUISTO (PROCEDURA)

RICEVIMENTO



- ⌘ ISPEZIONARE IMMEDIATAMENTE
 - ⌘ CONTROLLARE LA TEMPERATURA A CAMPIONE
 - ⌘ CERCARE SEGNI DI CONTAMINAZIONE
 - ⌘ CONTROLLARE LA DATA DI SCADENZA
 - ⌘ VERIFICARE PRESENZE DI STRAPPI O PERDITE NELL'IMBALLO
 - ⌘ CERCARE TRACCE DI INFESTAZIONE
- TRAMITE APPOSITA CHECK-LIST**
- ⌘ E RIFIUTARE ARTICOLI NON CONFORMI

STOCCAGGIO



- ⌘ IMMAGAZZINARE IMMEDIATAMENTE
- ⌘ FARE RUOTARE LA MERCE SECONDO IL METODO FIFO
- ⌘ DISPORRE GLI ALIMENTI A 15 CM DAL PAVIMENTO
- ⌘ TENERE L'AREA PULITA E LIBERA DA INFESTANTI
- ⌘ CONTROLLARE LA TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE
- ⌘ TENERE GLI ALIMENTI SEPARATI DAI PRODOTTI CHIMICI

CONSERVAZIONE



- ⌘ Le materie prime fresche , i semilavorati e i prodotti devono essere conservati a temperatura di refrigerazione (0-4 gradi)
- ⌘ I prodotti congelati non devono subire interruzione della catena del freddo
- ⌘ Evitare le contaminazioni fra alimenti di natura diversa

PREPARAZIONE



⌘ NON MANTENERE GLI ALIMENTI NELLA "HAZARD ZONE" TRA 10° E 65° C

◆ SCONGELARE SECONDO METODO APPROPRIATO

⌘ EVITARE LE CONTAMINAZIONI CROCIATE

COTTURA

⌘ CUOCERE GARANTENDO LA TEMPERATURA INTERNA

⌘ MISURARE LA TEMPERATURA CON UN TERMOMETRO

➔ IN DIVERSI PUNTI

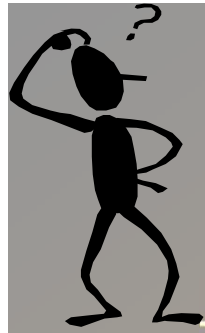
➔ NELLA PARTE PIÙ VOLUMINOSA

⌘ ASSAGGIARE SECONDO MODALITÀ IGIENICHE

RAFFREDDAMENTO



- ⌘ SUDDIVIDERE L'ALIMENTO PER RIDURRE LE DIMENSIONI
- ⌘ DISPORLO IN CONTENITORI POCO PROFONDI
- ⌘ IMMERGERE IN ACQUA GHIACCIATA
- ⌘ UTILIZZARE UN ABBATTITORE DI TEMPERATURA
- ⌘ RIPORRE IMMEDIATAMENTE



RISCALDAMENTO - MANTENIMENTO - SERVIZIO

- ⌘ RIPORTARLO AD ALMENO 74°C IN MENO DI 2 ORE
- ⌘ MANTENERE CALDI GLI ALIMENTI CALDI, E REFRIGERATI GLI ALIMENTI REFRIGERATI
- ⌘ CONTROLLARE LA TEMPERATURA
- ⌘ EVITARE LA CONTAMINAZIONE DA PARTE DEI CLIENTI
- ⌘ NON MESCOLORE AVANZI CON ALIMENTI FRESCHI
- ⌘ USARE UTENSILI PULITI

IGIENE AMBIENTALE



- ⌘ Sanificazione ambientale (tenendo conto anche della qualità dell'aria)
- ⌘ Smaltimento rifiuti
- ⌘ Pulizia e disinfezione degli utensili e delle attrezzature
- ⌘ Lotta agli infestanti volanti , striscianti e deambulanti

SANIFICAZIONE AMBIENTALE



- ⌘ Lavare e sanitizzare periodicamente le superfici di lavoro e le attrezzature
- ⌘ Tenere puliti i lavandini
- ⌘ Pulire le dispense e frigoriferi
- ⌘ Tenere pulite le pareti o gli ambienti di lavoro

QUANDO /COME/CHI



- ⌘ Gli operatori sono i responsabili della pulizia del posto di lavoro ; la frequenza dipende dalle temperature in cui si opera e dal tipo di lavorazione che si effettua .
- ⌘ Si effettua con la detersione sia a secco (asportazione frequente dei residui) sia ad umido con detergenti (i più efficaci sono quelli alcalini a cloro attivo) .

IGIENE PERSONALE



⌘ Indumenti

⌘ Igiene personale

⌘ Comportamenti

INDUMENTI



- ⌘ Cappellino che raccolga tutta la capigliatura
- ⌘ Guanti puliti se si manipolano alimenti freschi
- ⌘ Abbigliamento chiaro che evidenzia macchie o lo sporco , sempre pulito e in ordine , utilizzato in maniera esclusiva nell'ambiente dove si effettuano le preparazioni alimentari
- ⌘ Scarpe diverse da quelle che si usano nel quotidiano e , comunque sempre pulite e senza detriti di sporco .

IGIENE PERSONALE



- ⌘ Lavarsi sempre le mani con detergenti tutte le volte che si entra nell'ambiente delle preparazioni alimentari
- ⌘ Lavarsi le mani dopo avere manipolato alimenti
- ⌘ Avere sempre cura della pulizia personale e dell'abbigliamento

COMPORTAMENTO DEGLI OPERATORI



- ⌘ Togliere gioielli e orologi durante il lavoro in cucina
- ⌘ Rispettare il flusso del personale e dei materiali
- ⌘ Non fumare
- ⌘ Non utilizzare diffusori personali di musica o cellulari mentre si effettuano preparazioni alimentari