

SCAMAR S.r.l.	MANUALE HACCP			SCUOLA SECONDARIA I° KLEARCHOS V. BAGLIO GIUNTA	
	EDIZIONE MANUALE		REVISIONE MANUALE		
	Data: 13-11-2017	N° 00			PAG. 1 DI 39

***SCUOLA SECONDARIA I° KLEARCHOS
Comune di Reggio Calabria***

Copia controllata [] Copia non controllata []

Lista delle revisioni

3					
2					
1					
0		13.11.2017	13.11.2017	13.11.2017	PRIMA EMISSIONE
Rev.	Redazione e Verifica Resp. Qualità	Data	Approvazione DG	Data	Causale

SCAMAR S.r.l.	MANUALE HACCP		SCUOLA SECONDARIA I° KLEARCHOS V. BAGLIO GIUNTA
	EDIZIONE MANUALE	REVISIONE MANUALE	
	Data: 13-11-2017	N° 00	PAG. 2 DI 39

INDICE GENERALE

<i>PROTOCOLLO AZIENDALE DI AUTOCONTROLLO ED IGIENE</i>	3
<i>RIFERIMENTI NORMATIVI</i>	4
<i>GLOSSARIO</i>	10
<i>LA METODOLOGIA HACCP</i>	17
<i>PROCEDURA HACCP</i>	18
<i>IDENTIFICAZIONE DEI CCP</i>	19
<i>RACCOLTA DATI</i>	20
<i>DOCUMENTAZIONE VARIA</i>	20
<i>PERSONALE</i>	21
<i>PERSONALE: FORMAZIONE, IGIENE</i>	22
<i>ATTREZZATURE E STRUMENTI</i>	25
<i>PIANO DI PULIZIA E DISINFEZIONE LOCALI</i>	26
<i>GESTIONE RIFIUTI E RESIDUI DI LAVORAZIONE</i>	28
<i>RIFORNIMENTO IDRICO</i>	29
<i>TIPOLOGIA DEL SERVIZIO</i>	30
<i>DISTRIBUZIONE</i>	30
<i>COMPORAMENTI DA SEGUIRE DURANTE LA DISTRIBUZIONE</i>	32
<i>DIAGRAMMA DI FLUSSO DELLA DISTRIBUZIONE</i>	33
<i>LINEE GUIDA PER LA DISTRIBUZIONE PER CELIACHIA</i>	33
<i>RITIRO/RICHIAMO DEI PRODOTTI NON CONFORMI</i>	36
<i>RISCHI POTENZIALI ASSOCIATI AL TIPO DI SERVIZIO</i>	39

SCAMAR S.r.l.	MANUALE HACCP		SCUOLA SECONDARIA I° KLEARCHOS V. BAGLIO GIUNTA
	EDIZIONE MANUALE	REVISIONE MANUALE	
	Data: 13-11-2017	N° 00	PAG. 3 DI 39

PROTOCOLLO AZIENDALE DI AUTOCONTROLLO ED IGIENE

Ragione Sociale: SCAMAR SRL
Sede Legale: VIA BASILIO SPOSATO, 35 – 88046 LAMEZIA TERME (CZ)
Sede Operativa: SCUOLA SECONDARIA I° KLEARCHOS- V BAGLIO GIUNTA
Numeri Addetti: N. 1
CF/P.IVA: 02459910796
Iscrizione REA Catanzaro n° 165877
e.mail scamarsrl@pec.it

La SCAMAR SRL è una società costituita nel 2001 sotto forma di responsabilità limitata il cui legale rappresentante è il sig. Vescio Mario.

La SCAMAR SRL è un'azienda specializzata:

PROGETTAZIONE, PREPARAZIONE, CONFEZIONAMENTO, TRASPORTO E DISTRIBUZIONE DI PASTI PER I SERVIZI DI RISTORAZIONE COLLETTIVA CON ANNESSI SERVIZI DI PULIZIE GENERALI, SANIFICAZIONE, DISINFEZIONE. EROGAZIONE DI SERVIZI DI GESTIONE MENSE PRESSO INFRASTRUTTURE DEL COMMITTENTE.

La SCAMAR SRL è un Organizzazione che svolge la propria attività con un'attenzione focalizzata all'innovazione tecnologica e alla formazione del proprio personale. La scelta di presentarsi sul mercato nel settore della ristorazione in maniera sinergica vuole consentire alla SCAMAR SRL un carattere di moderna e giovanile dinamicità, sempre attenta all'evoluzione del mercato e alle richieste della clientela più esigente. L'Organizzazione SCAMAR SRL, svolge attività di Ristorazione Collettiva destinando la propria produzione a mense aziendali, ospedaliere, scolastiche ed a tutte le linee di distribuzione e consumo di banchi di gastronomia di supermercati, tavole calde, etc..

Inoltre, la stessa Organizzazione è accreditata ad esercitare l'attività di pulizia, disinfezione, sanificazione, derattizzazione.

L'azienda è dotata di un sistema di autocontrollo elaborato secondo HACCP al fine di preservare i rischi connessi alla sicurezza alimentare, altresì il suo sistema di gestione aziendale risulta conforme alla norma UNI EN ISO 9001, UNI EN ISO 14001, UNI 10854 E UNI EN ISO 2005, attualmente verificati annualmente da parte di un Organismo esterno accreditato SINCERT.

SCAMAR S.r.l.	MANUALE HACCP		SCUOLA SECONDARIA I° KLEARCHOS V. BAGLIO GIUNTA
	EDIZIONE MANUALE	REVISIONE MANUALE	
	Data: 13-11-2017	N° 00	PAG. 4 DI 39

RIFERIMENTI NORMATIVI

- ISO 22000 *"Food safety management systems – requirements for any organization in the food chain"*; la norma, pubblicata in data 10 Settembre 2005, costituisce il documento principale della serie e può essere utilizzata a fini di certificazione di parte terza;
- ISO 22001, *"Guidelines for the application of ISO 9001:2000 in the food and drink industry"*; attualmente allo studio, sostituirà la norma ISO 15161:2001;
- ISO 22002 *"Quality management systems – Guidance on the application of ISO 9001:2000 for crop production"*;
- ISO TS 22003 *"Food safety management systems - Requirements for Bodies providing audit and certification of food safety management systems"*; in fase di elaborazione, stabilirà i requisiti per l'organizzazione ed il funzionamento degli Organismi di certificazione che saranno chiamati a valutare la conformità dei sistemi di gestione per la sicurezza alimentare alla norma ISO 22000;
- ISO TS 22004 *"Food safety management systems - Guidance on the application of ISO 22000:2005"*: fornirà una guida all'uso concepita come strumento per assistere le singole organizzazioni nell'implementazione della Norma ISO 22000;
- ISO 22005 *"Traceability in the feed and food chain - General principles and based requirements for system design and development"*
- UNI EN ISO 9000:2005 *"Sistemi di gestione per la qualità" - Fondamenti e terminologie.*
- UNI EN ISO 9001:2008 *"Sistemi di gestione per la qualità" – Requisiti*
- UNI EN ISO 9004:2009 *"Sistemi di gestione per la qualità" - Linee guida per il miglioramento delle prestazioni.*
- UNI 10854/1999 - Riferimento nazionale per la realizzazione di un sistema di gestione per l'autocontrollo basato sul metodo HACCP
- UNI 14001:2004 - Riferimento nazionale per la realizzazione di un sistema di gestione per l'ambiente
- Codex Alimentarius Commission, Food Hygiene Basic Texts: Recommended International Code of Practice General Principles of Food Hygiene. (CAC/RCP 1-1969, Rev. 4 – 2003);
- Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP) System and Guidelines for its application (Annex to CAC/RCP 1-1969, Rev. 4 – 2003);
- Altre normative cogenti e volontarie di riferimento*

SCAMAR S.r.l.	MANUALE HACCP		SCUOLA SECONDARIA I° KLEARCHOS V. BAGLIO GIUNTA
	EDIZIONE MANUALE	REVISIONE MANUALE	
	Data: 13-11-2017	N° 00	PAG. 5 DI 39

Regolamenti (CE):

- Regolamento (CE) N. 178/2002 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 28 gennaio 2002.
- Stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare. Il regolamento è in piena applicazione dal 1 gennaio 2005.
- Regolamento (CE) n. 1829/2003 - Misure specifiche per la rintracciabilità ed etichettatura di OGM e derivati, anche in assenza di loro tracce sulle sostanze trattate
- Regolamento (CE) n. 1831/2003 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 22 settembre 2003, concernente la tracciabilità e l'etichettatura di organismi geneticamente modificati e la tracciabilità di alimenti e mangimi ottenuti da organismi geneticamente modificati, nonché recante modifica della direttiva 2001/18/CE [Gazzetta ufficiale L 268 E del 18.10.2003].
- Regolamento (CE) N. 852/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 sull'igiene dei prodotti alimentari.
- Ha lo scopo di garantire l'igiene dei prodotti alimentari in corrispondenza di tutte le fasi del processo di produzione, dalla produzione primaria fino alla vendita e al consumatore finale. Abroga la direttiva 93/43 CE recepita in Italia con decreto legislativo n. 155/97 che, in attesa di disposizioni nazionali, è tuttora in vigore. Il regolamento è in vigore dal 1 gennaio 2006.
- Regolamento (CE) N. 853/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio che stabilisce norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale. Introduce norme integrative e quelle previste dal regolamento 852/04 in materia di alimenti di origine animale. Il regolamento è in vigore dal 1 gennaio 2006.
- Regolamento (CE) N. 854/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 che stabilisce norme specifiche per l'organizzazione di controlli ufficiali sui prodotti di origine animale destinati al consumo umano. Il regolamento è in applicabile dal 1 gennaio 2006, ad eccezione degli articoli 27 e 28 (finanziamento delle misure di controllo) che sono applicabili unicamente a decorrere dal 1 gennaio 2007.
- Regolamento (CE) N. 882/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 relativo ai controlli ufficiali intesi a verificare la conformità normativa in materia di mangimi e di alimenti e alle norme sulla salute e sul benessere degli animali.
- Regolamento (CE) n. 1935/2004 - Principi e responsabilità in relazione ai materiali e agli oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti
- Regolamento (CE) n. 2073/2005 - Limiti di conformità microbiologica per prodotti alimentari e per processi di produzione
- Regolamento CE n° 1831/2003 del 18 dicembre 2003 e successive modifiche che definisce i tenori massimi di alcuni contaminanti dei prodotti alimentari.

SCAMAR S.r.l.	MANUALE HACCP		SCUOLA SECONDARIA I° KLEARCHOS V. BAGLIO GIUNTA
	EDIZIONE MANUALE	REVISIONE MANUALE	
	Data: 13-11-2017	N° 00	PAG. 6 DI 39

○Regolamento (CE) N. 178/2002 e D.Lgs. 190/2006 _ Rintracciabilità

Decreti Legislativi:

○D.L.vo del 3 marzo 1993, n. 123: Attuazione della direttiva 397/1989/CE relativa al controllo ufficiale dei prodotti alimentari.

○Decreto Legislativo del 26 maggio 1997, n. 155: Attuazione delle direttive 93/43/CE (abrogata dal regolamento CE n. 852/04) e 96/3/CE in materia di igiene dei prodotti alimentari. Impone a tutte le aziende agroalimentari di realizzare un sistema di autocontrollo igienico documentato.

○D.L.vo n. del 1997, n. 156: Misure supplementari in merito al controllo ufficiale.

○D.L.vo n. 31/2001 - Acque destinate al consumo umano

○D.L.vo n. 206/2005 - Codice del consumo, a norma dell'articolo 7 della legge 29 luglio 2003, n. 229"

○D.L.vo n. 190/06: Disciplina sanzionatoria per le violazioni del regolamento CE 178/2002 che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel settore della sicurezza Alimentare

○D.L.vo n. 286/94: Carni fresche.

○D.L.vo n. 193/07: Attuazione della DIRETTIVA COMUNITARIA 2004/41/CE controlli in materia di Sicurezza Alimentare e applicazione dei regolamenti comunitari nel medesimo settore.

○D.L.vo n. 114/06: Attuazione direttive in materia di indicazione degli ingredienti contenuti nei prodotti alimentari.

○D.Lgs. 81/08 e successive modifiche ed integrazioni: tutela della salute e sicurezza dei lavoratori;

Decreti Ministeriali:

○D.M. 250/98 relativo agli additivi consentiti negli alimenti.

○D.M. 264/98 relativo agli Ingredienti per paste alimentari fresche e secche.

○Decreto 27 agosto 2004 del Ministero della Salute e successive modifiche – Prodotti fitosanitari : limiti massimi di residui delle sostanze attive nei prodotti destinati all'alimentazione.

Accordi:

○Accordo del 28 luglio 2005 tra il Ministro della salute e i Presidenti delle Regioni e delle Province autonome sul documento recante "Linee guida ai fini della rintracciabilità degli alimenti e dei mangimi ai fini di sanità pubblica" volto a favorire l'attuazione del regolamento (CE) n. 178 del 2002. Pubblicato in Gazzetta Ufficiale Italiana n. 294 del 19 dicembre 2005, S.O. n. 205.

SCAMAR S.r.l.	MANUALE HACCP		SCUOLA SECONDARIA I° KLEARCHOS V. BAGLIO GIUNTA
	EDIZIONE MANUALE	REVISIONE MANUALE	
	Data: 13-11-2017	N° 00	PAG. 7 DI 39

- Accordo del 9 febbraio 2006 tra il Ministro della salute e i Presidenti delle Regioni e delle Province autonome sul documento recante "Linee guida applicative del Regolamento n. 852/2004/CE del Parlamento Europeo e del Consiglio sull'igiene dei prodotti alimentari".
- Accordo del 9 febbraio 2006 tra il Ministro della salute e i Presidenti delle Regioni e delle Province autonome sul documento recante "Linee guida applicative del Regolamento n. 853/2004/CE del Parlamento europeo e del Consiglio sull'igiene dei prodotti di origine animale".

Leggi:

- Legge del 30 aprile 1962, n. 283 (e successive modifiche): Disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari e delle bevande.
- Legge del 1963, n. 441 - Modifiche ed integrazioni della legge 283/62
- Legge n. 580 del 4 luglio 1967 e successive modifiche sulla lavorazione e commercio dei cereali, degli sfarinati, del pane e delle paste alimentari.
- Legge del 1986, n. 462 - Prevenzione e repressione di frodi alimentari

D.P.R.

- D.P.R. del 26 marzo 1980, n. 327: Regolamento di esecuzione della legge n. 283 del 1962 e successive modifiche in materia di disciplina igienica.
- D.P.R. 227/92: Produzione di carni macinate, di carni in pezzi inferiori a 100g, delle preparazioni di carni.
- D.P.R. 14 luglio 1995: Definisce criteri uniformi per l'elaborazione dei programmi dei controlli ufficiali di alimenti e bevande.
- D.P.R. 54/97: Latte e derivati articoli 19,26 e dell'allegato C, Capitolo I, lettera A), punti 4,7,8, tutto il resto è stato abrogato.
- D.P.R. 309/98: Carni macinate e preparazioni di carni.

Direttive:

- Direttiva 2001/18/CE del Parlamento europeo e del Consiglio, del 12 marzo 2001, sull'emissione deliberata nell'ambiente di organismi geneticamente modificati e che abroga la direttiva 90/220/CEE del Consiglio
- Dir 2003/89 e D.Lgs. 114/2006 _ Allergeni

Decisioni:

- Decisione 2002/812/CE del Consiglio, del 3 ottobre 2002, che stabilisce, ai sensi della direttiva 2001/18/CE del Parlamento europeo e del Consiglio, il modello per la sintesi della notifica sull'immissione in commercio di organismi geneticamente modificati come tali o contenuti in prodotti

SCAMAR S.r.l.	MANUALE HACCP		SCUOLA SECONDARIA I° KLEARCHOS V. BAGLIO GIUNTA
	EDIZIONE MANUALE	REVISIONE MANUALE	
	Data: 13-11-2017	N° 00	PAG. 8 DI 39

[Gazzetta ufficiale L 280 del 18.10.2002].

- Circolare 54/97 - Min. sanità: Linee guida per i Manuali di Corretta Prassi Igienica
- Decisione 2002/813/CE del Consiglio, del 3 ottobre 2002, che stabilisce, ai sensi della direttiva 2001/18/CE del Parlamento europeo e del Consiglio, il modello per la sintesi delle notifiche sull'emissione deliberata nell'ambiente di organismi geneticamente modificati per scopi diversi dall'immissione in commercio [Gazzetta ufficiale L 280 del 18.10.2002].
- Decisione 2003/701/CE della Commissione, del 29 settembre 2003, che stabilisce, conformemente alla direttiva 2001/18/CE del Parlamento europeo e del Consiglio, il modello di presentazione dei risultati dell'emissione deliberata nell'ambiente di piante superiori geneticamente modificate per scopi diversi dall'immissione in commercio [Gazzetta ufficiale L 254 del 08.10.2003].
- Decisione 2004/204/CE della Commissione, del 23 febbraio 2004, che stabilisce disposizioni dettagliate per il funzionamento dei registri destinati alla conservazione delle informazioni sulle modificazioni genetiche degli OGM di cui alla direttiva 2001/18/CE del Parlamento europeo e del Consiglio [Gazzetta ufficiale L 65 del 03.02.2004].
- Decisione 2005/463/CE della Commissione, del 21 giugno 2005, che istituisce un gruppo in rete per lo scambio e il coordinamento di informazioni sulla coesistenza di colture transgeniche, convenzionali e biologiche [Gazzetta ufficiale L 164 del 24.06.2005].

Circolari:

- Circolare 28 luglio 1995, n. 21 riguardante le linee guida per l'elaborazione dei manuali volontari di corretta prassi igienica in materia di derrate alimentari.
- Circolare 1/97 - Min. sanità: Autocontrollo e laboratori riconosciuti
- Circolare 1/98 - Min. sanità: Linee guida per i Manuali di Corretta Prassi Igienica

Etichettature del Prodotto

- D.Lgs. 27-1-1992 n.109 Attuazione delle direttive 89/395/CEE e 89/396 CEE concernenti l'etichettatura, la presentazione e la pubblicità dei prodotti alimentari.
- D.Lgs. n.110 DEL 1997 - Attuazione delle direttive 89/395/CEE e 89/396 CEE concernenti l'etichettatura, la presentazione e la pubblicità dei prodotti alimentari
- DECRETO LEGISLATIVO 25 febbraio 2000, n.68 - Attuazione della direttiva 97/4/CE, che modifica la direttiva 79/112/CEE, in materia di etichettatura, presentazione e pubblicità dei prodotti alimentari destinati al consumatore finale.
- DECRETO LEGISLATIVO 10 agosto 2000, n.259 - Attuazione della direttiva 1999/10/CE in materia di etichettatura dei prodotti alimentari.
- D.Lgs. n.181 DEL 2003 - Attuazione della direttiva 2000/13/CE concernente l'etichettatura e la

SCAMAR S.r.l.	<i>MANUALE HACCP</i>		SCUOLA SECONDARIA I° KLEARCHOS V. BAGLIO GIUNTA
	EDIZIONE MANUALE	REVISIONE MANUALE	
	Data: 13-11-2017	N° 00	PAG. 9 DI 39

presentazione dei prodotti alimentari, nonché la relativa pubblicità

- DECRETO 9 Ottobre 2007: Norme in materia di indicazioni obbligatorie nell'etichetta dell'olio vergine ed extravergine di oliva.
- Legge 3 agosto 2004, n. 204 - Conversione in legge, con modificazioni, del decreto-legge 24 giugno 2004, n. 157, recante disposizioni urgenti per l'etichettatura di alcuni prodotti agroalimentari, nonché in materia di agricoltura e pesca.
- DIRETTIVA 2006/142/CE DELLA COMMISSIONE del 22 dicembre 2006 che modifica l'allegato III bis della direttiva 2000/13/CE del Parlamento europeo e del Consiglio concernente l'elenco degli ingredienti che devono essere citati in ogni caso sull'etichettatura dei prodotti alimentari
- Rettifica del regolamento (CE) n. 1924/2006 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 20 dicembre 2006, relativo alle indicazioni nutrizionali e sulla salute fornite sui prodotti alimentari
- REGOLAMENTO (UE) N. 1169/2011 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO del 25 ottobre 2011 relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori, che modifica i regolamenti (CE) n. 1924/2006 e (CE) n. 1925/2006 del Parlamento europeo e del Consiglio e abroga la direttiva 87/250/CEE della Commissione, la direttiva 90/496/CEE del Consiglio, la direttiva 1999/10/CE della Commissione, la direttiva 2000/13/CE del Parlamento europeo e del Consiglio, le direttive 2002/67/CE e 2008/5/CE della Commissione e il regolamento (CE) n. 608/2004 della Commissione

SCAMAR S.r.l.	MANUALE HACCP		SCUOLA SECONDARIA I° KLEARCHOS V. BAGLIO GIUNTA
	EDIZIONE MANUALE	REVISIONE MANUALE	
	Data: 13-11-2017	N° 00	

GLOSSARIO

Alimento (o prodotto alimentare o derrata alimentare): qualsiasi sostanza o prodotto trasformato, parzialmente trasformato o non trasformato, destinato ad essere ingerito, o di cui si prevede ragionevolmente che possa essere ingerito, da esseri umani. Sono comprese le bevande, le gomme da masticare e qualsiasi sostanza, compresa l'acqua, intenzionalmente incorporata negli alimenti nel corso della loro produzione, preparazione o trattamento. Esso include l'acqua nei punti in cui i valori devono essere rispettati come stabilito nell'articolo 6 della Direttiva 98/83/CE e fatti salvi i requisiti delle direttive 80/778/CEE e 98/83/CE (Reg. 178/2002).

Analisi dei pericoli: processo di raccolta e valutazione sistematica dei pericoli e delle condizioni che portano alla loro presenza in un alimento alla fine di valutare quali di questi sono particolarmente significativi in termini di salute del consumatore e debbono quindi essere gestiti nell'ambito delle procedure HACCP.

Assicurazione della qualità: Parte della gestione della qualità mirata a dare fiducia che i requisiti per la qualità saranno soddisfatti.

Attestato di conformità. Documento firmato da una parte qualificata, che certifica che i componenti o parti e i servizi corrispondono alle prescrizioni specifiche.

Autorità competente: l'autorità centrale di uno Stato membro incaricata di garantire il rispetto delle prescrizioni dettate dai Regolamenti comunitari in materia di igiene o qualsiasi altra autorità a cui detta autorità centrale abbia delegato tale competenza (Reg. 852/2004).

Azione correttiva: qualsiasi azione che deve essere presa quando l'attività di monitoraggio e livello di un punto critico di controllo dimostri una perdita di controllo del processo al fine di prevenire che un prodotto ottenuto in condizioni non controllate raggiunga il consumatore.

Azione preventiva: qualsiasi azione che deve essere presa per riportare il processo sotto controllo quando l'attività di monitoraggio a livello di un punto critico di controllo dimostri una sua perdita di controllo.

Caratteristica. Qualsiasi proprietà o attributo di una parte di processo o di un servizio e che sia distinta, descrivibile e misurabile, come conforme o meno a prescrizioni specificate. Le caratteristiche relative alla qualità sono generalmente identificate nelle specifiche e nei disegni che descrivono la parte, il processo o il servizio.

Certificazione. L'azione di determinare, verificare e attestare per iscritto le qualifiche del personale o del materiale, in accordo con prescrizioni specifiche.

Cliente: organizzazione che riceve il prodotto dal fornitore in un contesto contrattuale.

Criterio di accettazione. Conduzioni limite posta sulle caratteristiche di un prodotto, di un

SCAMAR S.r.l.	MANUALE HACCP		SCUOLA SECONDARIA I° KLEARCHOS V. BAGLIO GIUNTA
	EDIZIONE MANUALE	REVISIONE MANUALE	
	Data: 13-11-2017	N° 00	PAG. 11 DI 39

procedimento o di un servizio, definite nella normativa o nei documenti tecnici di riferimento.

CONTAMINAZIONE: presenza, nel prodotto, di un alimento indesiderabile.

Controlli. Tutte le prove, le misure e le verifiche esercitate su una attività per mezzo di indagini, confronti o esami per verificare la rispondenza a prescrizioni definite.

Controllo della qualità. Parte della gestione della qualità mirata a soddisfare i requisiti per la qualità.

Diagramma di flusso: rappresentazione sistematica della sequenza di passaggi di un processo di produzione, trasformazione, trattamento di un alimento.

DISINFEZIONE: riduzione (senza nuocere al prodotto, attraverso agente chimici o procedimenti fisici, igienicamente soddisfacenti) del numero di microrganismi a un livello tale da non provocare una contaminazione dei prodotti alimenti.

DISINFETTARE: liberare dai germi patogeni facendo uso di mezzi adeguati: disinfettare una ferita con l'alcol; disinfettare una siringa nell'acqua bollente.

Distribuzione dei documenti in forma non controllata significa che non vi è garanzia di aggiornamento, quindi spetta all'utilizzatore verificarne l'aggiornamento.

Distribuzione dei documenti in forma controllata significa che c'è garanzia di aggiornamento, per questo motivo il Responsabile del Sistema di Gestione Qualità, conserva elenco degli enti a cui è stato distribuito il documento.

Esame. La porzione delle ispezioni consistente nella investigazione sui materiali, sui componenti, sulle forniture per determinare la conformità a quelle prescrizioni specifiche verificabili mediante tali investigazioni. L'esame solitamente non è distruttivo e comprende semplici manipolazioni fisiche, rilievi e misure.

Evidenza oggettiva. Dati che supportano l'esistenza o la veridicità di qualcosa.

Filiera agroalimentare: Insieme definito delle organizzazioni con i relativi flussi di materiali che concorrono alla formazione, distribuzione, commercializzazione e fornitura di un prodotto agroalimentare. Il termine di filiera individua, in questo contesto, tutte le attività ed i flussi che hanno rilevanza critica per le caratteristiche del prodotto.

Fornitore: organizzazione che fornisce un prodotto al cliente in un contesto contrattuale.

Flussi materiali: sono le materie prime, gli additivi, i semilavorati, i materiali di imballaggio che, in qualunque punto della filiera, entrano nel processo produttivo e che hanno rilevanza critica per le caratteristiche del prodotto. Tali flussi sono identificati per tipo, qualità e quantità.

HACCP: sistema che, partendo dall'identificazione e valutazione dei pericoli alimentari significativi in

SCAMAR S.r.l.	MANUALE HACCP		SCUOLA SECONDARIA I° KLEARCHOS V. BAGLIO GIUNTA
	EDIZIONE MANUALE	REVISIONE MANUALE	
	Data: 13-11-2017	N° 00	PAG. 12 DI 39

termini di sicurezza per il consumatore ne garantisce il controllo.

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 (Reg. 852/2004).

Impresa alimentare: ogni soggetto pubblico o privato con o senza fini di lucro che svolge una qualsiasi delle attività connesse ad una delle fasi di produzione, trasformazione e distribuzione degli alimenti (Reg. 178/2002).

INFESTANTI: insetti, uccelli, roditori e qualsiasi altro animale in grado di contaminare direttamente o indirettamente gli alimenti.

Infrastrutture: l'insieme di attrezzature, apparecchiature, ambienti, spazi, dispositivi e strumenti di misura utilizzati per l'esercizio della propria attività.

Ispezione. Valutazione della conformità mediante osservazioni e giudizi associati, quando opportuno a misurazioni, prove e verifiche a mezzo calibri.

Lotto: è una quantità omogenea di prodotto da cui sia possibile prelevare dei campioni statisticamente significativi per la valutazione delle caratteristiche di conformità ai criteri di idoneità concordati per una fornitura.

MANIPOLATORE D'ALIMENTI: ogni persona che manipola alimenti, materiali o utensili per la lavorazione degli alimenti non confezionati, o che entra in contatto con essi.

Manuale di Gestione: è inteso come il Manuale della Qualità;

MATERIALI DI CONFEZIONAMENTO (PACKAGING): ogni recipiente, quali scatole da conserva, bottiglie, cartoni, casse e sacchi, o materiale di confezionamento e di protezione, tipo fogli metallici, pellicole plastiche, metallo, carta, carta paraffinata e tessuto.

Materiale: è riferito alle materie prime, semilavorati e prodotti finiti acquistati dal fornitore;

MENSA: luogo dove sono preparate, cucinate o condizionate derrate alimentari destinate ad essere utilizzate come pasti da più consumatori, in maniera collettiva o costituenti un gruppo omogeneo. Per gruppo omogeneo si intende un insieme di consumatori con caratteristiche qualitative uniche e identiche, tali da giustificare il servizio fornito.

Monitoraggio: la conduzione di una specifica sequenza pianificata di osservazioni o misurazioni di uno o più parametri di controllo a livello di un CCP al fine di determinare se il processo è sotto controllo

Non Conformità: Mancato soddisfacimento di un requisito

Operatore del settore alimentare: la persona fisica o giuridica responsabile di garantire il rispetto delle disposizioni della legislazione alimentare nell'impresa alimentare posta sotto il suo controllo (Reg.

SCAMAR S.r.l.	<i>MANUALE HACCP</i>		SCUOLA SECONDARIA I° KLEARCHOS V. BAGLIO GIUNTA
	EDIZIONE MANUALE	REVISIONE MANUALE	
	Data: 13-11-2017	N° 00	PAG. 13 DI 39

178/2002).

Organizzazioni della filiera: sono tutte le aziende che partecipano alla gestione dei flussi materiali a qualunque titolo (produttori delle materie prime, dei coadiuvanti, degli additivi, dei materiali di imballaggio, dei responsabili del trasporto e della commercializzazione dei prodotti finiti).

Organizzazione leader: è l'azienda leader cui spettano i compiti di documentazione e autocontrollo della filiera.

Pericolo: qualsiasi agente fisico, chimico o biologico, o la condizione dell'alimento in grado, se presente nell'alimento, di causare un danno alla salute del consumatore.

Piano HACCP: documento predisposto nel rispetto dei principi del sistema HACCP per assicurare il controllo dei pericoli alimentari significativi in termini di sicurezza per il consumatore.

PIATTI CUCINATI: preparazioni culinarie composte da derrate alimentari preparate, crude, cotte o precotte.

PIATTI PRECUCINATI: piatti cucinati il cui consumo è suscettibile di essere rimandato almeno fino al giorno successivo la preparazione.

PIATTI PRONTI REFRIGERATI DI LUNGA CONSERVAZIONE: piatti cucinati in anticipo che hanno subito un trattamento che consente una lunga conservazione.

PIATTI VEGETALI PRONTI PER L'UTILIZZO: frutta, legumi ed erbe aromatiche, condizionati, crudi, refrigerati, pronti per l'impiego, per la consumazione umana e oggetto di sbucciatura, taglio e altra preparazione che non interferisca sull'integrità del prodotto.

PULIZIA eliminazione delle macchie, dei residui alimentari, della polvere, del grasso o di ogni altro materiale indesiderato.

Politica Aziendale: è inteso come il documento che esprime la Politica per la Qualità e la Rintracciabilità;

Procedura. Modo specificato per svolgere un'attività o un processo. Definisce che cosa, come e chi deve fare una certa attività.

Procedura di Rintracciabilità: procedura con la quale vengono identificate e documentate le attività, i flussi materiali e gli operatori che concorrono alla formazione del prodotto

Processo speciale. Procedimento operativo per il cui buon esito sono determinanti il controllo dei parametri esecutivi e/o l'abilità dell'operatore e il cui risultato non sia interamente verificabile a posteriori.

Processo: l'insieme di attività correlate o interagenti che trasformano gli elementi in entrata in elementi in uscita.

SCAMAR S.r.l.	MANUALE HACCP		SCUOLA SECONDARIA I° KLEARCHOS V. BAGLIO GIUNTA
	EDIZIONE MANUALE	REVISIONE MANUALE	
	Data: 13-11-2017	N° 00	

Programma operativo dei prerequisiti: Un PRP identificato dalla analisi dei pericoli come essenziale al fine di controllare la probabilità di introdurre pericoli per la sicurezza alimentare e/o la contaminazione o proliferazione di pericoli nel(i) prodotto(i) o negli ambienti di lavorazione.

Programma di prerequisiti (PRP): Condizioni e attività di base necessarie per mantenere un ambiente igienico lungo tutta la filiera alimentare idoneo alla produzione gestione e fornitura di prodotti finiti sicuri e alimenti sicuri per il consumo umano. (ISO 2200:2005). Esempi di termini equivalenti sono: Buona pratica agricola (GAP), Buona pratica veterinaria (GVP), Buona pratica di lavorazione (GMP). Sulla base dei PRP le singole industrie alimentari possono elaborare le proprie specifiche procedure e/o istruzioni operative.

Prodotti primari: i prodotti della produzione primaria compresi i prodotti della terra, dell'allevamento, della caccia e della pesca (Reg. 852/2004).

Prodotti trasformati: prodotti alimentari ottenuti dalla trasformazione di prodotti non trasformati. Tali prodotti possono contenere ingredienti necessari alla loro lavorazione o per conferire loro caratteristiche specifiche (Reg. 852/2004)

Prodotti non trasformati: prodotti alimentari non sottoposti a trattamento, compresi prodotti che siano stati divisi, separati, sezionati, disossati, scuoiati, frantumati, tagliati, puliti, rifilati, decorticati, macinati, refrigerati, congelati, surgelati o scongelati (Reg. 852/2004).

Prova. Determinazione di una o più caratteristiche mediante una procedura.

Punto critico di controllo (CCP): fase del processo a livello della quale è possibile esercitare un controllo essenziale al fine di prevenire, eliminare o ridurre sino ad un livello accettabile un pericolo alimentare evidenziato in sede di analisi dei pericoli.

Qualifica del personale. Caratteristiche o abilità raggiunte con l'addestramento e/o con esperienza, verificate a fronte di prescrizioni stabilite o mediate prove, tali da mettere in grado una persona di svolgere funzioni richiestegli.

Richiamo di un alimento: qualsiasi misura di ritiro del prodotto rivolta anche al consumatore finale da attuare quando altre misure risultino insufficienti a conseguire un livello elevato di tutela della salute (Reg. 178/2002).

Rintracciabilità: la possibilità di seguire e ricostruire il percorso di un alimento, di un mangime, di un animale destinato alla produzione alimentare o di una sostanza destinata o atta ad entrare a far parte di un alimento o di un mangime attraverso tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione (Reg. 178/2002).

Rintracciabilità di filiera: Capacità di documentare e identificare tutti i flussi materiali e le organizzazioni della filiera.

Rischio: espressione della probabilità che un pericolo si verifichi.

SCAMAR S.r.l.	MANUALE HACCP		SCUOLA SECONDARIA I° KLEARCHOS V. BAGLIO GIUNTA
	EDIZIONE MANUALE	REVISIONE MANUALE	
	Data: 13-11-2017	N° 00	PAG. 15 DI 39

RISTORAZIONE COLLETTIVA: preparazione, conservazione, distribuzione, servizio e, all'occorrenza, consegna degli alimenti ai fini dell'utilizzo da parte del consumatore, sul luogo di preparazione o in un luogo appositamente indicato.

Ritiro di un alimento: qualsiasi misura, dell'operatore o dell'autorità competente, volta ad impedire la distribuzione e l'offerta al consumatore di un prodotto non conforme ai requisiti di sicurezza alimentare (Reg. 178/2002).

SANIFICANTE: prodotto usato per la sanificazione

SANIFICAZIONE: insieme dei procedimenti con i quali si rende igienico un impianto destinato all'industria alimentare. Insieme dei trattamenti cui viene sottoposto un prodotto alimentare per renderlo conforme alle norme sanitarie che ne regolano il commercio e il consumo.

Servizio: è utilizzato in riferimento ai servizi erogati dalla TARGET SPA;

Sistema di Gestione della Qualità (SGQ): è inteso come il Sistema di Gestione dell'Organizzazione per la qualità aziendale;

Sistema di Gestione Ambientale (SGA): è inteso come il Sistema di Gestione Ambientale d aziendale;

Sistema di rintracciabilità: un insieme organizzato che consente la rintracciabilità di una filiera agroalimentare, definita secondo i principi precedentemente indicati.

Stabilimento: ogni unità di un'impresa alimentare (Reg. 852/2004).

Tracciabilità interna: è' la tracciabilità lungo tutto il processo o la trasformazione svolta da ciascun partner sui suoi prodotti. Ha luogo indipendentemente dai partner commerciali e si concretizza in una serie di procedure interne specifiche di ciascuna azienda, che consentono di risalire alla provenienza dei materiali, al loro utilizzo e alla destinazione dei prodotti.

Tracciabilità di filiera: si tratta di un processo interaziendale, - che risulta dalla combinazione dei processi di tracciabilità interni a ciascun operatore della filiera, uniti da efficienti flussi di comunicazione. La realizzazione di sistemi di tracciabilità interna costituisce dunque -prerequisito senza il quale non vi può essere tracciabilità di filiera. La tracciabilità di filiera è un processo non governabile da un singolo soggetto, ma basato sulle relazioni tra gli operatori; per questo motivo necessita il coinvolgimento di ogni soggetto che ha contribuito alla formazione del prodotto ed è di più complessa e difficile realizzazione.

Validazione: processo attraverso il quale si dimostra l'efficacia del piano HACCP applicato.

Verifica: l'applicazione di metodi, procedure, prove e qualsiasi altra valutazione diversa dal monitoraggio, al fine di determinare il rispetto delle procedure del piano HACCP e l'accuratezza delle registrazioni.

SCAMAR S.r.l.	MANUALE HACCP		SCUOLA SECONDARIA I° KLEARCHOS V. BAGLIO GIUNTA
	EDIZIONE MANUALE	REVISIONE MANUALE	
	Data: 13-11-2017	N° 00	

Si utilizzano inoltre le seguenti abbreviazioni:

ALL.	Allegato
AC	Azione Correttiva
AP	Azione Preventiva
AUDITOR	Auditor interno per il Sistema di Gestione per la Qualità
DG	Direzione Generale
RP	Responsabile produzione
RIA	Responsabile Industria Alimentare
RGA	Responsabile Sistema di Gestione Ambientale
IO	Istruzione del Sistema di Gestione per la Qualità
RAM	Responsabile Amministrativo
RDM	Responsabile deposito magazzino
RMA	Responsabile Impianti Macchine e Attrezzature
RHACCP	Responsabile HACCP
RSPP	Responsabile del Servizio Prevenzione e Protezione
M	Modello di Registrazione del Sistema di Gestione per la Qualità
MGI	Manuale di gestione integrata per la qualità e la rintracciabilità
NC	Non conformità
PO	Procedura Operativa del Sistema di Gestione Integrata
RAC	Responsabile Acquisti
RCOM	Responsabile Commerciale
RDF	Responsabile di funzione
REV	Revisione
RGQ	Responsabile del Sistema Gestione Qualità
RLAB	Responsabile laboratorio
OR	Operatore di Reparto
SEZ	Sezione
SGI	Sistema di Gestione Integrato per la Qualità e la Rintracciabilità
VII	Verifiche Ispettive Interne

SCAMAR S.r.l.	MANUALE HACCP		SCUOLA SECONDARIA I° KLEARCHOS V. BAGLIO GIUNTA
	EDIZIONE MANUALE	REVISIONE MANUALE	
	Data: 13-11-2017	N° 00	PAG. 17 DI 39

LA METODOLOGIA HACCP

La metodologia HACCP raccomandata dalla normativa vigente, costituisce un approccio di tipo preventivo alla sicurezza dei prodotti alimentari.

Con tale strumento, si procede con sistematicità all'analisi dei pericoli potenziali insiti nell'attività delle trasformazioni alimentari, identificando i punti di processo in cui gli stessi si possono verificare (non necessariamente). Ciò consente di avere sotto controllo la sicurezza igienica degli alimenti prodotti superando i metodi di ispezione tradizionali che limitano la propria azione alla valutazione della salubrità del prodotto finito.

L'individuazione dei punti critici è il secondo passo dell'HACCP. La procedura canonica prevede a questo punto l'applicazione, per ogni pericolo individuato, di uno schema logico che si basa sull'albero delle decisioni, cioè su una serie di domande a cui rispondere sì o no per decidere se in una fase di lavoro è possibile individuare un punto critico di controllo.

La procedura HACCP prevede come adempimento preliminare, la **costituzione di un gruppo pluridisciplinare** che provvede alla stesura e alla successiva implementazione del Piano di Autocontrollo Aziendale.

I criteri adottati nella formazione del gruppo di lavoro HACCP sono:

- *conoscenza del prodotto e delle fasi di lavorazione*
- *conoscenza delle fasi di lavorazione dei prodotti*
- *la conoscenza delle attrezzature*
- *la conoscenza degli aspetti pratici e logistici della produzione*
- *le conoscenze microbiologiche dei prodotti e delle fasi di lavorazione*
- *i principi e le tecniche del metodo HACCP*

Ciò premesso, la costituzione del Gruppo HACCP di questa azienda risulta così costituito:

Rappresentante Legale:	Sig. Mario Vescio
Resp. Sistema Gestione Qualità:	Sig.ra Sabrina Reale
Resp. Sistema Haccp e Rintracciabilità:	Sig. Mario Vescio
Resp. Sistema Ambientale:	Sig. Mario Vescio
Consulente Esterno:	Sistema e Qualità S.r.l.

SCAMAR S.r.l.	MANUALE HACCP		SCUOLA SECONDARIA I° KLEARCHOS V. BAGLIO GIUNTA
	EDIZIONE MANUALE	REVISIONE MANUALE	
	Data: 13-11-2017	N° 00	PAG. 18 DI 39

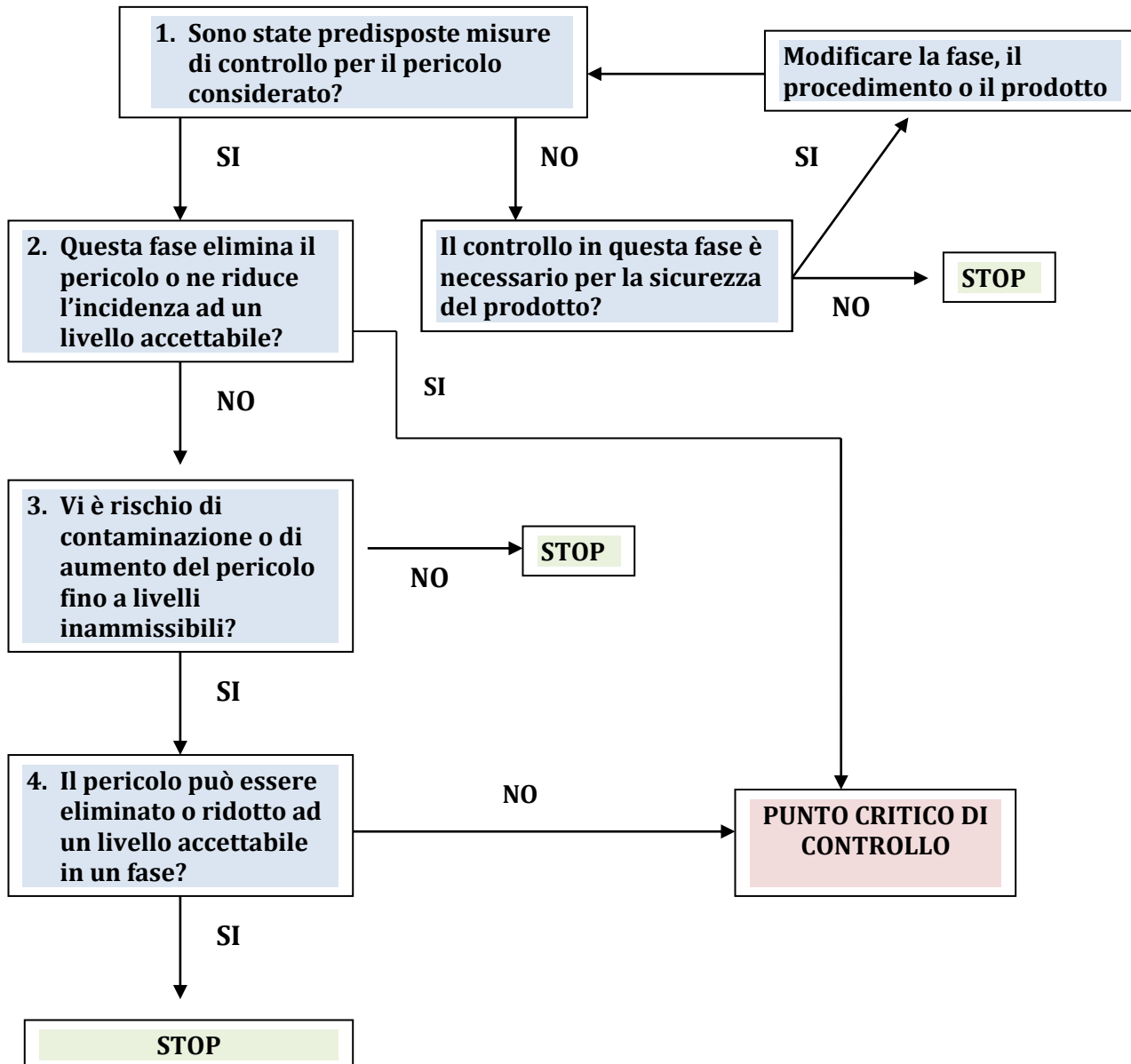
PROCEDURA HACCP

In questa sezione si descrivono le procedure di autocontrollo basate sui criteri dell'HACCP (analisi di pericolo e punti di gestione critici), semplificate e adattate alla dimensione dell'attività, basate sui seguenti passi:

- Descrizione prodotto e della destinazione d'uso
- Descrizione del processo: definizione dei flussi produttivi o distributivi e delle relative fasi
- Definizione delle condizioni specifiche di tempi, temperature, ambiente esterno, personale, locali, attrezzature e modalità di svolgimento delle fasi, le quali influenzano i pericoli connessi alle fasi
- Identificazione dei pericoli significativi connessi alle fasi, da considerare nel piano HACCP, valutazione e localizzazione dei pericoli selezionati
- Identificazione dei Punti Critici di Controllo (CCP)
- Gestione dei CCP
- Definizione delle azioni di controllo
- Definizione delle responsabilità di sorveglianza
- Definizione delle modalità di sorveglianza (limiti, attività, frequenza controllo, registrazione dati, azioni correttive, azioni preventive)

IDENTIFICAZIONE DEI CCP

Per l'identificazione dei punti critici si usa il seguente albero delle decisioni:



SCAMAR S.r.l.	MANUALE HACCP		SCUOLA SECONDARIA I° KLEARCHOS V. BAGLIO GIUNTA
	EDIZIONE MANUALE	REVISIONE MANUALE	
	Data: 13-11-2017	N° 00	PAG. 20 DI 39

RACCOLTA DATI

VEDERE PROCEDURA DEL SISTEMA INTEGRATO PO01 RACCOLTA DOCUMENTI

In questa sezione sono raccolte le **schede** e le **procedure** relative alle **registrazioni (raccolta documenti)** previste nel **piano di autocontrollo**

Vengono mantenuti aggiornati i seguenti dati:

Controllo pulizie attrezzature	Vedere pianificazione attività
Controllo pulizie locali	Vedere pianificazione attività
Controllo disinfezione	Vedere pianificazione attività

DOCUMENTAZIONE VARIA

In questa sezione viene conservata tutta la documentazione riguardante eventuali verbali di prelievo ed ispezione da parte dell'autorità sanitaria, i referti dei controlli ufficiali, e qualsiasi altro documento attinente all'igiene ed all'autocontrollo.

SCAMAR S.r.l.	MANUALE HACCP		SCUOLA SECONDARIA I° KLEARCHOS V. BAGLIO GIUNTA
	EDIZIONE MANUALE	REVISIONE MANUALE	
	Data: 13-11-2017	N° 00	PAG. 21 DI 39

PERSONALE

VEDERE REGISTRO DIPENDENTI DEL SISTEMA DI GESTIONE

Il personale impiegato nel ciclo produttivo consta di un numero di unità variabile in funzione del servizio.

In riferimento al Regolamento CE 852/2004, si certifica documentazione relativa alla registrazione di tutti gli stabilimenti del comparto alimentare, sostitutiva dell'autorizzazione sanitaria ai sensi dell'articolo 2 della legge 283/62 o dell'articolo 29 del R.D. 3298/1928.

N°	DIPENDENTE	MANSIONE	STRUTTURA	ENTE
01		ADDETTO MENSA	C.C RC GALLINA SECONDARIA I° KLEARCHOS	COMUNE DI REGGIO CALABRIA
02		ADDETTO MENSA	C.C RC GALLINA SECONDARIA I° KLEARCHOS	COMUNE DI REGGIO CALABRIA

SCAMAR S.r.l.	MANUALE HACCP		SCUOLA SECONDARIA I° KLEARCHOS V. BAGLIO GIUNTA
	EDIZIONE MANUALE	REVISIONE MANUALE	
	Data: 13-11-2017	N° 00	

PERSONALE: FORMAZIONE, IGIENE

VEDERE PROCEDURA DEL SISTEMA QUALITA'

UNI 10854:1999. Devono essere individuate le necessità di addestramento del personale coinvolto nel sistema aziendale di autocontrollo e provvedere all'addestramento stesso coerentemente a quanto pianificato.

Il personale che ha diretta responsabilità nella gestione dei CCP deve essere qualificato sulla base di adeguata istruzione, addestramento e/o esperienza, secondo quanto necessario e ne deve essere verificata la capacità.

Deve essere conservata la registrazione dell'addestramento effettuato e delle qualifiche del personale

Per applicare e implementare efficacemente il sistema HACCP e per accrescere la consapevolezza dei consumatori, viene fornita adeguata formazione al personale operativo in forza presso il centro cottura e presso i terminali di distribuzione.

Per contribuire alla messa a punto di una formazione specifica per l'applicazione del sistema HACCP, sono state predisposte **procedure e istruzioni operative** che definiscano in modo preciso le mansioni del personale operativo che sovrintende ad ogni punto critico di controllo.

Lo strumento formativo risulta fondamentale sia per una corretta attività di prevenzione, che per l'attivazione delle precise azioni correttive da compiere in caso di rilevamento di non conformità.

Il piano formativo prevede interventi su diversi livelli:

- Corso base rivolto al personale neo assunto o comunque personale che non abbia mai usufruito di corsi di formazione specifica.
- Corso di aggiornamento rivolto al personale addetto alla preparazione, cottura, conservazione (cuochi e aiuto cuochi) e somministrazione (addetti servizio mensa).
- Corso sull'applicazione dell'autocontrollo rivolto a personale neo assunti.
- Corso sulla preparazione e la gestione delle diete speciali, rivolto a tutti gli addetti alla preparazione, cottura, conservazione (cuochi, aiuto cuochi) e somministrazione (addetti servizi mensa).
- Corso rivolto al personale addetto alla distribuzione dei pasti.

Il responsabile dell'autocontrollo provvede alla formazione ed addestramento degli addetti, in materia di igiene, mediante riunioni interne periodiche e corsi specifici.

(Vedere Procedura di riferimento)

SCAMAR S.r.l.	MANUALE HACCP		SCUOLA SECONDARIA I° KLEARCHOS V. BAGLIO GIUNTA
	EDIZIONE MANUALE	REVISIONE MANUALE	
	Data: 13-11-2017	N° 00	PAG. 23 DI 39

Criteria di buona prassi: Norme comportamentali e Abbigliamento

Non starnutire, mangiare, fumare durante le attività, usare dispositivi di protezione.

In presenza di eventuali anomalie, sospendere l'attività e avvisare i responsabili.

Gli addetti a diretto contatto con gli alimenti devono indossare (art. 42 D.P.R. n. 327/1980)

- divise pulite costituite da camice e grembiule che devono essere di colore chiaro per evidenziare lo stato di pulizia (abbigliamento idoneo a prevenire la contaminazione accidentale degli alimenti)
- le divise sono fornite dall'azienda
- le divise sono lavate a cura dell'azienda e/o degli addetti almeno ogni 4 giorni
- idoneo copricapo (cuffie che raccolgono efficacemente i capelli)
- calzature idonee, antiscivolo, esclusivamente da lavoro, al fine di ridurre le occasioni di contaminazione del pavimento
- conservare gli abiti in apposito armadietto, che deve essere a doppio scomparto, pulito e ben ventilato
- dotazione di mascherine (che può risultare opportuna per l'esecuzione di particolari operazioni o, per personale temporaneamente affetto da generiche sindromi da raffreddamento)
- uso di guanti protettivi (specie nei casi in cui sia necessario ricoprire ferite, infiammazioni, eczemi oppure per assolvere a mansioni di lavaggio e disinfezioni di locali ed attrezzature)
- Evitare di indossare anelli, bracciali e oggetti personali in genere nelle manipolazioni dirette degli alimenti
- Il personale deve procedere ad un frequente, accurato e vigoroso lavaggio delle mani, comprese le unghie e i polsi, utilizzando acqua moderatamente calda (40°C circa) detergente liquido e abbondante risciacquo; debbono essere utilizzati solo lavabi muniti degli accessori previsti dall'art. 28 del D.P.R. n. 327/1980 (comando a pedale o elettronico per l'erogazione dell'acqua, sapone liquido, asciugamani a perdere) e non debbono mai essere utilizzati lavabi a disposizione del pubblico; in particolare il lavaggio delle mani è sempre necessario:
 - All'inizio del lavoro
 - Alla ripresa del lavoro dopo attività che comportino la contaminazione delle mani
 - Dopo il trasporto di rifiuti
 - Il contatto con imballaggi in dispensa o magazzino
 - Dopo l'uso del servizio igienico
 - Dopo essersi soffiati il naso
 - Nel passaggio a mansioni a maggior rischio di contaminazione degli alimenti.

SCAMAR S.r.l.	MANUALE HACCP		SCUOLA SECONDARIA I° KLEARCHOS V. BAGLIO GIUNTA
	EDIZIONE MANUALE	REVISIONE MANUALE	
	Data: 13-11-2017	N° 00	

A quest'ultimo proposito, negli esercizi in cui opera personale addetto ad un'unica mansione, questi può limitare il lavaggio delle mani alle situazioni sopra descritte. Qualora invece il personale, di numero più ridotto, deve assolvere a più funzioni, anche temporaneamente, il lavaggio delle mani è obbligatorio quando si passa dalla manipolazione dello sporco al pulito, dal crudo al cotto, dal trattamento delle verdure fresche al contatto con alimenti deperibili.

Non conformità Il non rispetto delle norme igieniche può portare anche a gravi rischi per la salute dei commensali, pertanto se alle visite ispettive si riscontrassero comportamenti non in linea con quanto sopra citato, il personale dovrà essere sottoposto ad un controllo delle conoscenze in materia igienico sanitaria.

Azione correttiva Le azioni correttive comportano un aggiornamento professionale degli operatori ed una motivazione ad intraprendere tutte le azioni preventive richieste.

Documentazione

La documentazione consiste delle eventuali segnalazioni all'autorità sanitaria e certificazioni previste ai punti precedenti.

E' altresì necessario detenere un elenco aggiornato del personale operante a qualsiasi titolo nell'esercizio.

Schede di registrazione degli interventi di formazione professionale.

Sorveglianza

Al personale che si assenti per più di cinque giorni viene richiesta certificazione medica attestante l'idoneità alla manipolazione di alimenti

Gli addetti sono informati del fatto che in caso di malattie gastroenteriche, infettive o contagiose essi non possono dedicarsi alle lavorazioni a contatto con prodotti alimentari contaminabili e, devono avvisare prontamente il responsabile del centro di cottura.

SCAMAR S.r.l.	MANUALE HACCP		SCUOLA SECONDARIA I° KLEARCHOS V. BAGLIO GIUNTA
	EDIZIONE MANUALE	REVISIONE MANUALE	
	Data: 13-11-2017	N° 00	

ATTREZZATURE E STRUMENTI

DESCRIZIONE DELLE ATTREZZATURE

I materiali, le apparecchiature e le attrezzature che vengono a contatto con gli alimenti devono essere mantenuti puliti, progettati e costruiti in materiali che consentano, se mantenuti in buono stato e sottoposti a regolare manutenzione, di rendere minimi i rischi di contaminazione, di restare sempre assolutamente puliti, ed eventualmente disinfettati.

Devono essere installati in modo tale da consentire un'adeguata pulizia dell'area circostante.

Le macchine destinate a trattare alimenti, devono essere costruite secondo le seguenti norme di igiene:

- a) atossicità e facilità di pulizia dei materiali utilizzati
- b) facilità di smontaggio per la pulizia
- c) facilità di defluizione dei liquidi di processo e di lavaggio
- d) impossibilità di infiltrazioni di liquidi, materiali o insetti in zone della macchina impossibili da pulire
- e) impossibilità di contatto tra prodotti ausiliari (ad esempio lubrificanti) e prodotti alimentari.
- f) Possibilità di verifica periodica.

Inoltre vanno previste le istruzioni per l'uso che precisano i prodotti ed i metodi di pulizia, disinfezione e risciacquatura, anche per le parti non facilmente accessibili, quali le tubature.

Le attuali esigenze igieniche, qualitative e produttivistiche, impongono crescenti capacità di controllo del processo. A tale scopo tutte le attrezzature e macchine dispongono di una strumentazione adeguata e mirata ad un'effettiva azione di controllo. Sono di facile taratura e manutenzione.

Sono inoltre state previste attività mirate a mantenere in efficienza le risorse utilizzate, con una logica di azioni preventive e non correttive. L'effettuazione di tali attività in tempi rapidi e quindi con bassi costi, favorisce frequenze di intervento più elevate e consente di assicurare gli standard igienici prefissati.

SCAMAR S.r.l.	MANUALE HACCP			SCUOLA SECONDARIA I° KLEARCHOS V. BAGLIO GIUNTA
	EDIZIONE MANUALE		REVISIONE MANUALE	
	Data: 13-11-2017	N° 00		
				PAG. 26 DI 39

PIANO DI PULIZIA E DISINFEZIONE LOCALI

VEDERE MODULO DEL SISTEMA QUALITA'

Precauzioni da adottare:

- Usare sempre i disinfettanti dopo la detersione e solo sui materiali previsti
- Utilizzare i prodotti secondo le modalità previste dall'etichetta
- Mantenere i flaconi sempre ben chiusi
- Stoccare i prodotti nell'apposito armadietto
- Utilizzare i disinfettanti nei loro contenitori originali
- Contrassegnare e mantenere separato il materiale dei vari settori della cucina, servizi igienici, spogliatoi ecc. onde evitare un uso improprio

Il responsabile dell'autocontrollo, programma le pulizie di ogni superficie, utensile, attrezzatura, seguendo lo schema generale sotto descritto; egli assicura l'effettiva applicazione delle procedure individuate.

GIORNALIERA	SETTIMANALE	QUINDICINALE	MENSILE	TRIMESTRALE
Servizi igienici Pavimenti Tavoli Utensili	-	Pareti lavabili, Porte e Maniglie, Finestre, Deragnatura Armadi prodotti monouso-pulizia		Vetri

Al fine dell'utilizzo del refettorio il personale incaricato dovrà provvedere al riassetto e pulizia di tavoli, sedie, spazzatura, detergenza e disinfezione del refettorio.

Per la disinfezione dei tavoli e degli utensili verranno utilizzati prodotti professionali all'uso destinati (di cui si allega scheda tecnica).

Le mani del personale vengono lavate con saponi igienizzanti antibatterici, all'inizio e alla fine del servizio, e ogni volta se ne rende necessaria la pulizia.

Procedura generale

Un corretto sistema di sanificazione degli ambienti si compone delle seguenti fasi:

Detergenza:

Consiste nell'asportare residui alimentari dalle superfici.

La detergenza viene effettuata con dei prodotti, i detersivi, che contengono tensioattivi + prodotti complementari.

Si propone un programma semplice e fattibile:

- **Preparazione:** descrizione delle attività preliminari (smontaggio, scollegamento elettrico, ecc.)
- **Rimozione residui grossolani:** sistema efficace di allontanamento dei residui organici visibili alla fine delle lavorazioni (sfridi, frammenti, ecc.), ad esempio con raschietti, getti d'acqua, altri mezzi meccanici; in questa fase l'acqua deve essere a temperatura non superiore a 55°C.
- **Preparazione ed applicazione del detergente:** individuato il tipo di detergente che si ritiene

SCAMAR S.r.l.	MANUALE HACCP		SCUOLA SECONDARIA I° KLEARCHOS V. BAGLIO GIUNTA
	EDIZIONE MANUALE	REVISIONE MANUALE	
	Data: 13-11-2017	N° 00	PAG. 27 DI 39

opportuno utilizzare, individuato un sistema efficace e preciso di dosaggio, individuate e definite le modalità di impiego, anche avvalendosi delle indicazioni del fornitore; descrizione della procedura di detersione e della frequenza con cui viene applicata.

- **Primo risciacquo:** modo e tempo di risciacquo idonei ad allontanare i residui di detergente
- **Secondo risciacquo:** con acqua e temperatura ambiente per 5'

Disinfezione:

Consiste nel distruggere i microrganismi rimasti sulle superfici.

- **Preparazione ed applicazione del disinfettante:** individuate le superfici che necessitano di disinfezione, individuato il tipo di disinfettante che si ritiene opportuno utilizzare, individuato un sistema efficace e preciso di dosaggio e miscelazione con acqua, individuate e definite le modalità, i tempi di contatto e le temperature di impiego, anche avvalendosi delle indicazioni del fornitore

Una volta detersi e disinfettati i piani da lavoro si procede con la:

- **Convalida:** ove necessario si provvede alla convalida della procedura individuata, per le superfici destinate al contatto con gli alimenti e per quelle che potrebbero, se non ben pulite, causare una contaminazione degli alimenti, attraverso l'esecuzione di analisi chimiche o microbiologiche sulle superfici, al termine delle operazioni di pulizia, presso laboratorio di analisi riconosciuto dal Ministero della Sanità. Se la convalida non desse esito favorevole (a giudizio del responsabile del laboratorio) la procedura potrà essere modificata.
- **Verifica:** Ove necessario si provvede alla verifica periodica dell'efficacia e della correttezza delle procedure di pulizia, attraverso l'esecuzione di analisi chimiche o microbiologiche sulle superfici, al termine delle operazioni di pulizia. Se la verifica non desse esito favorevole si approfondiranno le cause dell'anomalia, al fine di correggerla e riportare la situazione alla normalità.

PRODOTTO	CARATTERISTICHE	ADATTO PER	IMPIEGO
A)	Media alcalinità, a base di cloro	Tutte le superfici lavabili	Grassi, depositi organici, odori
B)	Alta alcalinità, a base di cloro	Evitare alluminio, acciaio verniciato, acciaio zincato	Grassi, depositi organici, odori
C)	Alta alcalinità	Evitare alluminio, acciaio verniciato, acciaio zincato	Grassi, depositi carboniosi
D)	Media alcalinità	Tutte le superfici lavabili	Depositi Organici, grassi
E)	Media alcalinità senza fosfati	Tutte le superfici lavabili	Grassi, depositi carboniosi
F)	Acido	Limitare il tempo di contatto su alluminio	Depositi alcalini e calcarei, ossidi di ferro

SCAMAR S.r.l.	<i>MANUALE HACCP</i>		SCUOLA SECONDARIA I° KLEARCHOS V. BAGLIO GIUNTA
	EDIZIONE MANUALE	REVISIONE MANUALE	
	Data: 13-11-2017	N° 00	PAG. 28 DI 39

GESTIONE RIFIUTI E RESIDUI DI LAVORAZIONE

I rifiuti devono essere raccolti in apposti contenitori lavabili e disinfettabili dotati di apertura non manuale.

I rifiuti devono essere rimossi ad ogni fine servizio e trasportati in aree ben definite e circoscritte.

I rifiuti vengono ritirati da società municipalizzata autorizzate.

I rifiuti prodotti in questa tipologia di servizio, quale la distribuzione dei pasti all'interno di refettori e/o sale mense, dove non vi è il punto di cottura vengono classificati in due macro categorie:

1. Residui non riciclabili (come bicchieri, posate, piatti di plastica sporchi)
2. Umido (avanzi di cibo)

SCAMAR S.r.l.	<i>MANUALE HACCP</i>		SCUOLA SECONDARIA I° KLEARCHOS V. BAGLIO GIUNTA
	EDIZIONE MANUALE	REVISIONE MANUALE	
	Data: 13-11-2017	N° 00	PAG. 29 DI 39

RIFORNIMENTO IDRICO

Per approvvigionamento idrico s'intende l'acqua che viene utilizzata all'interno dell'attività che deve possedere i requisiti di conformità al D.Lgs. 31/2011.

Nell'azienda, è possibile riscontrare la seguente situazione:
APPROVVIGIONAMENTO DA ACQUEDOTTO COMUNALE

L'acqua proveniente dall'acquedotto comunale deve essere analizzata periodicamente, in quanto nel tragitto dal contatore esterno all'uscita dei rubinetti, la responsabilità ricade dall'azienda che ne usufruisce.

In questo caso bisogna certificare attraverso analisi di routine (chimiche e batteriologiche), che l'acqua possenga i requisiti richiesti dalla normativa vigente.

SCAMAR S.r.l.	MANUALE HACCP		SCUOLA SECONDARIA I° KLEARCHOS V. BAGLIO GIUNTA
	EDIZIONE MANUALE	REVISIONE MANUALE	
	Data: 13-11-2017	N° 00	PAG. 30 DI 39

TIPOLOGIA DEL SERVIZIO

Trattandosi di attività di refezione scolastica senza punto di cottura, i prodotti utilizzati sono alimenti cotti e non cotti preparati presso un centro di cottura, che una volta ricevuti a temperatura idonea vengono sporzionati e distribuiti al cliente.

La categoria di questo ciclo produttivo è la seguente: DISTRIBUZIONE PASTI CALDI E/O FREDDI, FRUTTA E PANINI CONFEZIONATI.

DISTRIBUZIONE

La distribuzione è il processo per mezzo del quale i pasti preparati nel centro di cottura raggiungono le diverse zone di consumo.

LA DISTRIBUZIONE COMPRENDE:

- l'allestimento dei prodotti per il servizio
- l'erogazione ai commensali
- il consumo da parte degli stessi
- il ritiro del materiale (piatti, avanzi ecc) impiegato per il servizio
- sanificazione locali e attrezzature(se previsto per la ditta appaltante)

Fase di lavorazione e sanificazione locali : effettuare la distribuzione dei pasti, provvede poi al ritiro delle stoviglie e alla sanificazione dei locali e delle attrezzature

Rischio: scarsa igiene ambientale, contaminazione da attrezzature o superfici. Scarsa igiene del personale addetto alla distribuzione e delle stoviglie utilizzate

Azione Preventiva: predisposizione piano di pulizia efficiente, esecuzione di tamponi ambientali. Accurata igiene del personale e del materiale usato. Formazione e addestramento del personale interessato .Corretto impiego di detergenti e disinfettanti

Misura di controllo: Controllo visivo condizioni igieniche.

L'efficacia della sanificazione dei locali e delle attrezzature viene valutata tramite tamponi e/o prelievi ambientali per la determinazione della carica batterica totale, coliformi totali, coliformi. Fecali, stafilococco aureo.

Frequenza: ad ogni turno

Azione Correttiva: Revisione procedure di pulizia, sensibilizzazione del personale con formazione

Tipo di registrazione: Scheda controllo pulizie locali. Scheda registrazione tamponi ambientali

Responsabile: responsabile centro e personale addetto all'operazione

SCAMAR S.r.l.	MANUALE HACCP		SCUOLA SECONDARIA I° KLEARCHOS V. BAGLIO GIUNTA	
	EDIZIONE MANUALE		REVISIONE MANUALE	
	Data: 13-11-2017	N° 00		
				PAG. 31 DI 39

FASI	PERICOLI	MISURE PREVENTIVE	CCP	LIMITI CRITICI	MONITORAGGIO		AC
					METODO	FREQ.	
RICEVIMENTO	Contaminazione batterica, microbiologica, chimica	Verifica contenitori Tempi e T° di trasporto	CCP	Legge/GMP	Ispettivo integrità contenitori imballi confezioni odore e T°	Ad ogni consegna	Eliminazione pasti o confezioni non conformi
DISTRIBUZIONE	Contaminazione batterica, microbiologica, chimica	Igiene personale ambiente e attrezzature Corretti comportamenti del personale		Legge/GMP	Controllo visivo Tampone	Continuo Periodico	Richiamo personale ripristino condizione di pulizia
PULIZIA LOCALI	Contaminazione batterica, microbiologica chimica	Igiene personale ambiente e attrezzature Corretti comportamenti di sanificazione		Legge/GMP	Controllo visivo Tampone	Continuo Periodico	Richiamo personale ripristino condizione di pulizia

SCAMAR S.r.l.	MANUALE HACCP		SCUOLA SECONDARIA I° KLEARCHOS V. BAGLIO GIUNTA
	EDIZIONE MANUALE	REVISIONE MANUALE	
	Data: 13-11-2017	N° 00	PAG. 32 DI 39

COMPORAMENTI DA SEGUIRE DURANTE LA DISTRIBUZIONE

Principio basilare nella distribuzione è che il cibo arrivi al consumatore alla temperatura caratteristica, con aspetto invitante e salubre

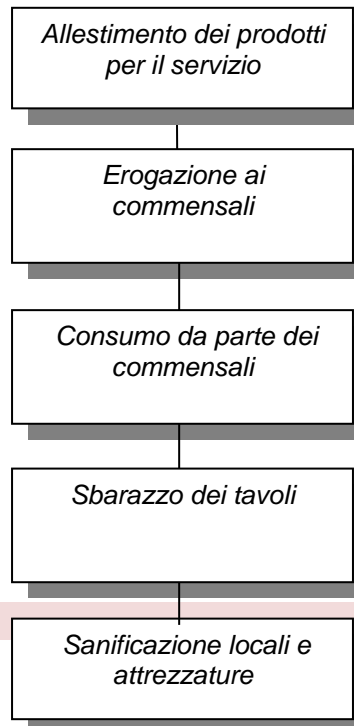
Quando la sala è nelle immediate vicinanze non occorrono particolari accorgimenti per la conservazione delle caratteristiche organolettiche dei vari alimenti, in caso contrario comunque i tempi di attesa devono essere minimi tra la somministrazione e la consumazione del pasto, per impedire una eventuale proliferazione batterica.

E' necessario che gli addetti alla distribuzione rispettino alcune regole di buona prassi igienica:

- nell'apparecchiare la tavola non toccare la parte delle posate che poi verranno a contatto con gli alimenti e la parte interna dei bicchieri. Così facendo si può evitare il passaggio dei contaminati dalle mani alle stoviglie.
- non toccare il cibo con le mani.
- durante il trasporto nella sala di ristorazione non sovrapporre i piatti con gli alimenti. La contaminazione della parte esterna del piatto, causata dal contatto con le superfici di appoggio o mani non protette da guanti monouso, può trasferirsi nel piatto sottostante e quindi contaminare il cibo, soprattutto quando si verifica la condensazione del vapore emesso dalla pietanza sottostante.
- durante la distribuzione delle pietanze non parlare e non masticare gomme, non mangiare, non fumare. Evitare di tossire o starnutire o, comunque allontanarsi dai piatti che si stanno servendo. Così facendo si evita che i contaminanti presenti nel cavo orale e nelle narici arrivino sul cibo. *E' obbligatorio indossare mascherine.*
- Indossare guanti monouso
- Indossare adeguato copricapo
- Indossare camici di colore chiaro
- Indossare mascherine

SCAMAR S.r.l.	MANUALE HACCP		SCUOLA SECONDARIA I° KLEARCHOS V. BAGLIO GIUNTA
	EDIZIONE MANUALE	REVISIONE MANUALE	
	Data: 13-11-2017	N° 00	

DIAGRAMMA DI FLUSSO DELLA DISTRIBUZIONE



SCAMAR S.r.l.	MANUALE HACCP		SCUOLA SECONDARIA I° KLEARCHOS V. BAGLIO GIUNTA
	EDIZIONE MANUALE	REVISIONE MANUALE	
	Data: 13-11-2017	N° 00	PAG. 34 DI 39

LINEE GUIDA PER LA DISTRIBUZIONE PER CELIACHIA

Le diete speciali devono essere servite esclusivamente da personale addetto alla preparazione e distribuzione dei pasti e non da insegnanti o altro personale scolastico.

Prima di provvedere alla distribuzione della dieta senza glutine, il personale addetto alla distribuzione deve controllare la corrispondenza del pasto con quanto previsto dal menù e verificare eventuali variazioni.

Inoltre, citiamo le Linee di indirizzo nazionale per la Ristorazione Scolastica (edizione aprile 2010) per aggiungere che

- il personale addetto alla preparazione e distribuzione, nonché il personale scolastico, deve lavarsi accuratamente le mani qualora abbia manipolato altri alimenti;
- il bambino deve essere servito per primo: è bene che la distribuzione per le classi avvenga inizialmente a partire dai soggetti con dieta speciale (in particolare il senza glutine) e prosegua successivamente per gli altri commensali;
- il pasto deve essere distribuito solo dopo che il personale addetto abbia identificato il bambino di concerto con l'insegnante.

SORVEGLIANZA AL PASTO

Nel caso di bambini con celiachia:

Il bambino celiaco non va isolato dal resto dei compagni.

In particolare, le Linee di indirizzo nazionale per la Ristorazione Scolastica suggeriscono che si:

- ✓ devono effettuare controllo visivo avente a oggetto la corrispondenza tra il nome del bambino/a e il nominativo sui recipienti contenenti le portate delle diete.
- ✓ in caso di dubbio, devono far sospendere la somministrazione e contattare immediatamente il produttore della dieta (responsabile dell'azienda di ristorazione, il Comune o la segreteria scolastica).

Nel caso di rotazioni degli insegnanti nel servizio mensa, si consiglia di stabilire una procedura interna al fine di evitare che il bambino a dieta non venga riconosciuto dall'insegnante.

COME EVITARE CONTAMINAZIONI ACCIDENTALI AL TAVOLO DEI BAMBINI

- ✓ In caso di turni mensa, controllare che il tavolo sia stato sparecchiato e pulito a dovere.
- ✓ Evitare l'assaggio di pietanze diverse dalla propria. Per soddisfare la curiosità dei compagni, si potrebbe far assaggiare quando vengono servite le diete, prima che tutti abbiano

SCAMAR S.r.l.	MANUALE HACCP		SCUOLA SECONDARIA I° KLEARCHOS V. BAGLIO GIUNTA
	EDIZIONE MANUALE	REVISIONE MANUALE	
	Data: 13-11-2017	N° 00	PAG. 35 DI 39

ricevuto il proprio piatto, con una forchetta pulita.

- ✓ Evitare lo scambio di posate tra bambini.
- ✓ Impedire il lancio del pane per
 - evitare che pezzi di briciole vadano nel piatto/bicchiere del compagno. Se dovesse succedere, sostituire il piatto/bicchiere. Spesso le diete sono fornite come singole porzioni, pertanto, l'educazione dei bambini a non lanciare pane in questi casi è fondamentale per non rischiare di far digiunare il bambino a dieta.
 - evitare briciole di pane o farine sulla tavola. Per facilitare ciò si può consegnare il panino a ciascun bambino al proprio posto al momento del servizio del secondo piatto.

Insegnare ai bambini vicini al compagno celiaco a spezzare il pane sul lato opposto.

Ricordiamo, inoltre, che

- Il glutine è dannoso SOLO se ingerito.
- L'inalazione di glutine, così come il contatto con glutine, NON rappresentano un rischio per il celiaco.
- Il celiaco non è un allergico, NON corre il rischio di shock anafilattico se assume glutine anche involontariamente.
- In caso di ingestione involontaria di glutine, non cercare di provocare il vomito, ma avvertire tempestivamente la famiglia che interverrà al bisogno con farmaci sintomatici, ed inoltre...

IN CASO DI ERRORE- in cucina, così come nella distribuzione o nella sorveglianza al pasto- è importantissimo individuare esattamente cosa è accaduto al fine di identificare i punti critici di maggior rischio e lavorare proprio su questi per tenerli sotto controllo, evitando così il ripetersi dell'accaduto in futuro

SCAMAR S.r.l.	MANUALE HACCP		SCUOLA SECONDARIA I° KLEARCHOS V. BAGLIO GIUNTA
	EDIZIONE MANUALE	REVISIONE MANUALE	
	Data: 13-11-2017	N° 00	PAG. 36 DI 39

RITIRO/RICHIAMO DEI PRODOTTI NON CONFORMI

Le definizioni giuridiche emanate a livello europeo sono le seguenti:

Ritiro: "Indicherà qualsiasi misura volta a impedire la distribuzione e l'esposizione di un prodotto pericoloso, nonché la sua offerta al consumatore" (2001/95/CE).

Richiamo: "Indicherà le misure volte ad ottenere la restituzione di un prodotto pericoloso che il fabbricante o il distributore ha già fornito o reso disponibile ai consumatori" (2001/95/CE).

La procedura di ritiro riguarda qualsiasi operatore del settore che ha motivo di ritenere che il prodotto da lui importato, prodotto, trasformato, lavorato o distribuito non sia conforme ai requisiti di sicurezza.

Il richiamo è la procedura implementata nei casi in cui il prodotto abbia già raggiunto il consumatore.

La presente procedura si applica al ritiro delle merci dal mercato in caso di certa o sospetta non conformità ai requisiti di sicurezza degli alimenti, ovvero quando possano essere dannose per la salute umana.

REGOLE FONDAMENTALI:

Poiché parte del successo nella gestione di un evento accidentale risiede nella qualità della comunicazione, si raccomanda l'applicazione delle seguenti regole d'oro per la comunicazione:

1. Proteggere le risorse più preziose dell'azienda, ovvero i consumatori, allo scopo di difendere la propria credibilità e reputazione.
2. Centralizzare le informazioni e il processo decisionale (team interno di gestione eventi accidentali).
3. Nominare un portavoce che rappresenti il canale d'informazione ufficiale. Limitare il numero delle persone coinvolte nella comunicazione.
4. Ottenere tutte le informazioni, la documentazione, i dati e i fatti nel minor tempo possibile e il più rapidamente possibile.
5. Stabilire come, cosa, quando e a chi comunicare.
6. Definire un unico messaggio adeguandolo ai destinatari, basandolo su informazioni uniformi, precise e affidabili.
7. Garantire che la comunicazione aziendale raggiunga tutti i destinatari in modo corretto, in particolare i mass-media.
8. Essere consapevoli del fatto che i propri collaboratori sono tra i destinatari principali di tale comunicazione.
9. Installare sistemi filtro per le chiamate di richiesta di informazioni. Utilizzare la linea 800 (o equivalente) o un canale per i consumatori se disponibile.

SCAMAR S.r.l.	MANUALE HACCP		SCUOLA SECONDARIA I° KLEARCHOS V. BAGLIO GIUNTA
	EDIZIONE MANUALE	REVISIONE MANUALE	
	Data: 13-11-2017	N° 00	PAG. 37 DI 39

10. Controllare lo sviluppo dell'evento accidentale e accertarsi che un evento locale non si espanda a livello regionale.

11. Informare e formare i propri collaboratori che sono in contatto con i consumatori e i clienti.

12. Richiedere supporto esterno se necessario.

13. Gestire i rapporti con i mass-media in modo aperto, professionale e accurato.

14. Essere consapevoli delle potenzialità offerte da Internet in quanto strumento di comunicazione.

Il Responsabile dell'applicazione della presente procedura è il Responsabile dell'Autocontrollo VESCOIO MARIO

L'operatore che è messo a conoscenza di una non conformità rilevata sul prodotto presente sul mercato deve rintracciare tempestivamente il Responsabile dell'Autocontrollo o l'Addetto vendite perché si possano attivare per il ritiro dello stesso dal commercio.

Nel caso l'operatore raccolga una segnalazione di materia prima non conforme, deve procedere all'allerta delle figure su indicate con le stesse modalità.

In caso di sospetta o certa non conformità dei prodotti finiti ai requisiti di sicurezza ovvero dannosi per la salute, il Responsabile dell'Autocontrollo provvede a:

1. Individuare la tipologia del prodotto ed il lotto della merce oggetto di segnalazione
2. Individuare i clienti destinatari del prodotto in causa e informarli tempestivamente accordandosi per attivare idonee procedure di ritiro dal mercato (**comunicazione di ritiro ai clienti/consumatori**), lo stesso modello potrà essere utilizzato anche per allertare i fornitori delle materie prime;
3. Nel caso che il prodotto sia arrivato al consumatore, informare il consumatore tempestivamente in modo efficace ed accurato (**comunicazione di ritiro ai clienti/consumatori**)
4. Informare immediatamente le autorità competenti per territorio (**comunicazione alle autorità competenti**)
5. Restare a disposizione per ogni informazione sul prodotto e sui rischi
6. Terminata l'emergenza, attivare la procedura di riesame del sistema al fine di individuare le cause che hanno determinato l'evento e le misure preventive da attuare al fine di evitarne il ripetersi.

Nel caso di segnalazione di ingredienti non conformi da parte del fornitore si procederà come segue a seconda delle ipotesi **A** o **B**.

A) nel caso il quantitativo ricevuto è ancora in magazzino e non è stato utilizzato per le lavorazioni si provvede ad accantonarlo e segnalarlo (non conforme in attesa di ritiro) fino al ritiro da parte del fornitore.

SCAMAR S.r.l.	<i>MANUALE HACCP</i>		SCUOLA SECONDARIA I° KLEARCHOS V. BAGLIO GIUNTA
	EDIZIONE MANUALE	REVISIONE MANUALE	
	Data: 13-11-2017	N° 00	PAG. 38 DI 39

B) nel caso la materia prima sia già stata utilizzata si dovrà:

- verificare attraverso le ricette quali sono i prodotti finiti che la possono contenere
- verificare la sua **data di consegna** attraverso i documenti amministrativi di trasporto e presa in carico
- procedere al ritiro di tutti i prodotti finiti, confezionati e non, fabbricati oltre quella data adottando il contenuto di questa procedura ed in particolare quanto riportato ai punti 2, 3, 4 e 5 sopra riportati

SCAMAR S.r.l.	MANUALE HACCP		SCUOLA SECONDARIA I° KLEARCHOS V. BAGLIO GIUNTA
	EDIZIONE MANUALE	REVISIONE MANUALE	
	Data: 13-11-2017	N° 00	PAG. 39 DI 39

RISCHI POTENZIALI ASSOCIATI AL TIPO DI SERVIZIO

RISCHI BIOLOGICI

I contaminanti di natura biologica possono essere di due grosse categorie: i microrganismi (batteri, lieviti e muffe) e gli organismi superiori. In entrambi i casi possono essere presenti nell'alimento all'origine (contaminazione primaria) oppure penetrarvi nelle diverse fasi di lavorazione, distribuzione, commercializzazione e somministrazione (contaminazione secondaria)

Fonti di contaminazione:

Per quanto riguarda la contaminazione microbica degli alimenti le fonti più comuni sono rappresentate da:

- Suolo: è la maggiore fonte di contaminazione, rappresenta l'habitat delle più svariate forme microbiche
- Acque: possono contenere una svariata gamma di microrganismi sia saprofiti che patogeni e di virus provenienti da acque di irrigazione o da scarichi di acque reflue
- Aria: è possibile ritrovarvi una flora batterica numerosa, veicolata dalle particelle di pulviscolo, costituita principalmente da Gram positivi, da muffe e da lieviti
- Animali: i principali habitat per la microflora di origine animale sono rappresentati dagli app. digerente, respiratorio, dalla superficie esterna del corpo e dalla mammelle delle specie lattifere
- Uomo: le cui fonti principali di contaminazione sono l'app. digerente (responsabile della maggior parte delle forme patogene o potenzialmente tali e di altre specie utilizzate come indice di contaminazione fecale) e la pelle (assai importante per la manipolazione degli alimenti effettuata dagli operatori del settore alimentare sia per le condizioni igieniche non adeguate sia anche per l'inevitabile desquamazione dello strato superficiale dell'epidermide)
- Piante: habitat specie per i batteri lattici (foglie, frutti)
- Attrezzature e piani di lavoro: non ben puliti possono contenere residui di preparazioni precedenti oltre che flore microbiche giunte attraverso l'aria e moltiplicatesi fino a raggiungere livelli notevoli
- Organismi superiori: insetti, uccelli, animali domestici e topi. Possono venire a contatto con gli alimenti sia all'origine sulle materie prime che durante le diverse fasi di lavorazione, non dimenticando lo stoccaggio e la conservazione in magazzino e il trasporto

La SCAMAR SRL provvede giornalmente ad effettuare il pasto campione e conservarlo per 72 ore per come previsto, conservato presso il Centro di Cottura dove vengono preparati i pasti.