

Curia Arcivescovile



Arcidiocesi di Milano

Avvocatura

Le attività estive in oratorio:
la cura della sicurezza e le
“comunicazioni” alla pubblica
amministrazione

Milano, 10 maggio 2016

Il Manuale HACCP

Dott.ssa Veronica Bonzi
(v.bonzi@tecnologiaeambiente.com)

Consulenti

Arch. Giancarlo Cattaneo (cattaneo@fearchitettura.it)

Arch. Laura Romanò (studio.rmn@alice.it)

Ing. Fabrizio Ferrario (ferrario.bic@alice.it)

Dott.ssa Veronica Bonzi (v.bonzi@tecnologiaeambiente.com)

**IGIENE DEI
PRODOTTI ALIMENTARI
E
MANUALE DI
AUTOCONTROLLO HACCP**

REGOLAMENTO (CE) N. 852/2004

Garantire la sicurezza e l'igiene degli alimenti per tutelare la salute dei consumatori.



REGOLAMENTO (CE) N. 852/2004
DEL PARLAMENTO EUROPEO
E DEL CONSIGLIO
del 29 aprile 2004
sull'igiene dei prodotti alimentari

SCOPO

La responsabilità principale per la sicurezza degli alimenti incombe all'operatore del settore alimentare.

Operatore Del Settore Alimentare (OSA): persona fisica o giuridica responsabile di garantire il rispetto delle disposizioni della legislazione alimentare nell'impresa alimentare posta sotto il suo controllo

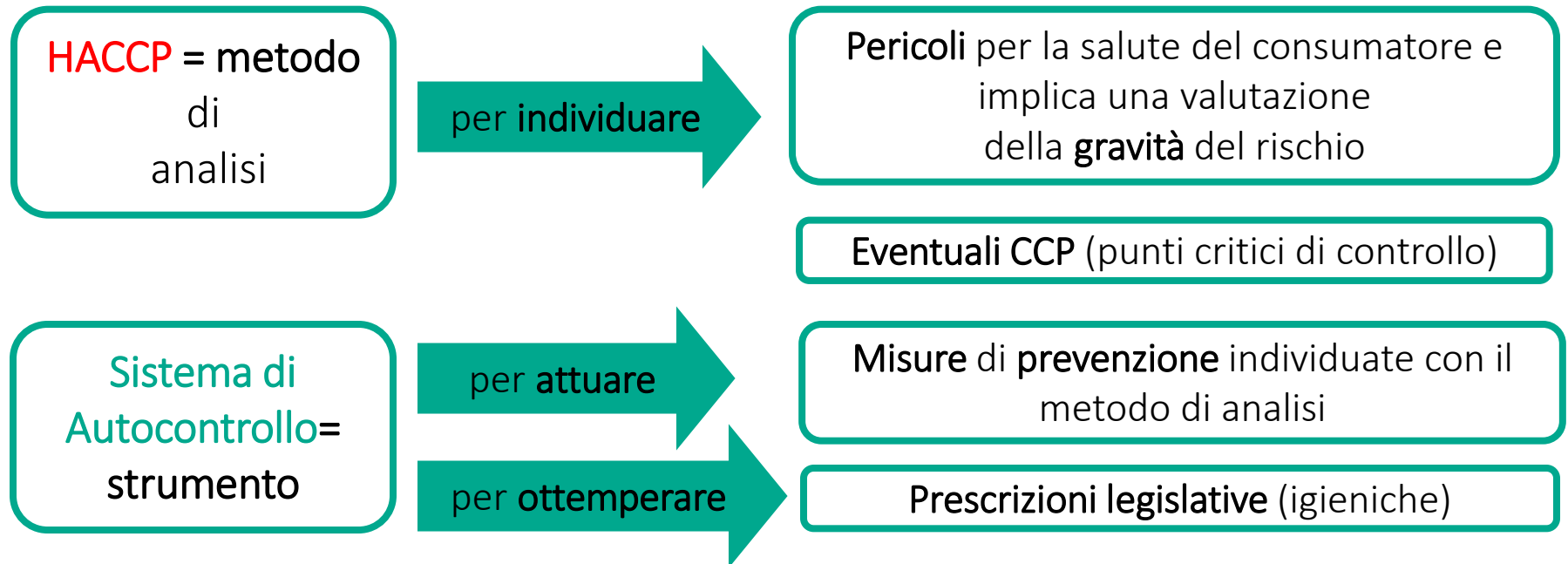
Il regolamento si applica a tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione degli alimenti.

- Bar dell'oratorio;
- Cucine ad uso ristorante,
- Cucine fisse utilizzate per il grest e le attività formative ed educative,
- Cucine temporanee utilizzate per feste e attività spettacolistiche,
- Catering.

HACCP e AUTOCONTROLLO

Permette di conoscere preventivamente i potenziali rischi che possono essere associati alla fasi di produzione e somministrazione degli alimenti.

METODO EFFICACE DI GARANZIA DELLA SALUBRITÀ DEGLI ALIMENTI



MANUALE DI AUTOCONTROLLO

SEMPLIFICAZIONI

Le procedure basate sui principi HACCP possono trovare adeguata applicazione in tutti i tipi di impresa alimentare secondo approcci che siano **“adeguati alla natura e alle dimensioni dell'impresa alimentare”**.



- in talune imprese alimentari non è possibile identificare punti critici di controllo;
- le prassi in materia di igiene possono sostituire la sorveglianza dei punti critici di controllo;
- il requisito di conservare documenti deve essere flessibile onde evitare oneri inutili per le piccole imprese.

Per tenere sotto controllo i pericoli associati agli alimenti l'**HACCP** prevede il rispetto di:

PREREQUISITI

Procedure che, se correttamente applicate, permettono di tenere sotto controllo più fasi del processo che potrebbero essere considerate critiche:

- hanno efficacia trasversale
- permettono un controllo igienico-sanitario globale dello stabilimento

MODALITÀ OPERATIVE

Sono:

- specifiche per ogni fase lavorativa
- permettono un controllo igienico-sanitario mirato

Per gestire in modo ottimale i prerequisiti e le fasi operative

ATTIVITÀ DI SUPPORTO

PREREQUISITI

Formazione dei lavoratori

Manutenzione di locali e attrezzature

Sanificazione di locali e attrezzature

Gestione degli infestanti

Approvvigionamento idrico

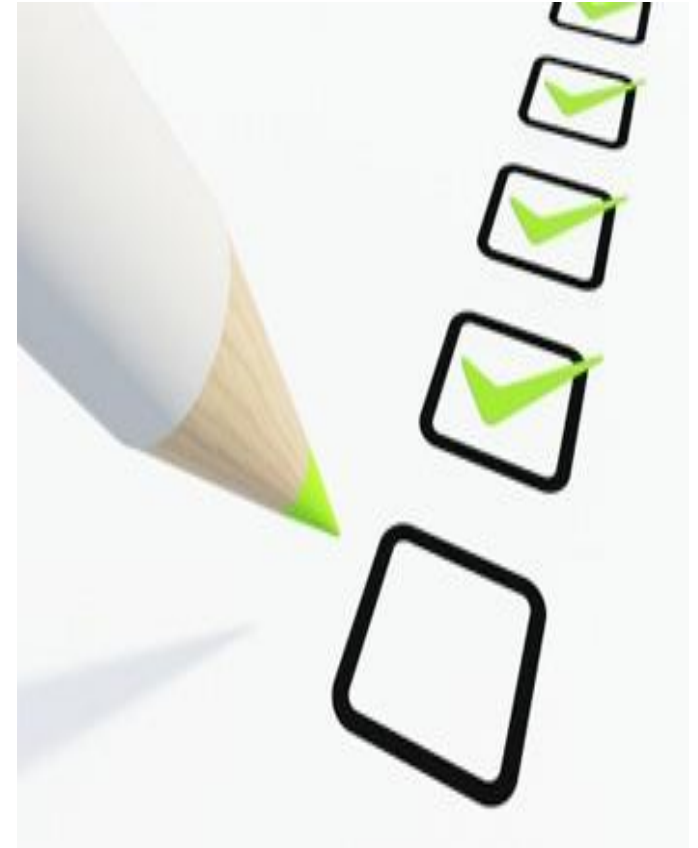
Gestione dei rifiuti

Igiene del personale

Mantenimento della catena del freddo

Rintracciabilità

Allergeni



MODALITÀ OPERATIVE

Ricevimento Merci

Stoccaggio

Produzione / preparazione

Somministrazione



ATTIVITÀ DI SUPPORTO

Gestione non conformità

**NON
CONFORMITÀ**

**AZIONE
CORRETTIVA**

VERIFICA

ATTIVITÀ TEMPORANEE

PROCEDURA SEMPLIFICATA



Descrivere solamente ciò che viene effettivamente fatto per garantire l'igienicità delle operazioni.

DOCUMENTI DA ALLEGARE

Attestati di formazione

SCIA

Lista allergeni

SOMMINISTRAZIONE ALIMENTI PRONTI

PROCEDURA SEMPLIFICATA



CRITICITÀ

Verificare temperatura in arrivo (termometro a sonda)

Garantire igiene del personale

Avere il lavello se vengono sanificate le stoviglie e un armadietto per riporle

Verificare l'adeguatezza del locale e prevedere adeguati piani di appoggio

Chiedere al fornitore degli alimenti la lista allergeni

Definire chi si occupa della sanificazione di ambienti e attrezzature

ALLERGENI

Sostanze contenute nei cibi nei confronti delle quali l'organismo di alcuni individui ha una reazione abnorme / errata (Regolamento (UE) n. 1169/2011).



- **Cereali contenenti glutine** (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati
- **Crostacei** e prodotti a base di crostacei
- **Uova** e prodotti a base di uova sono comprese le uova di tutte le specie di animali ovipari
- **Pesce** e prodotti a base di pesce, sono incluse tutte le specie di pesce
- **Arachidi** e prodotti a base di arachidi
- **Soia** e prodotti a base di soia
- **Latte** e prodotti a base di latte (compreso il lattosio), sono compresi latte bovino, caprino, ovino, e ogni tipo di prodotto da essi derivato
- **Frutta secca in guscio** cioè mandorle, nocciole, noci e prodotti derivati
- **Senape** e prodotti a base di senape
- **Sedano** e prodotti a base di sedano
- **Semi di sesamo** e prodotti a base di semi di sesamo
- **Anidride solforosa e solfiti**
- **Lupino** e prodotti a base di lupino
- **Molluschi** e prodotti a base di mollusco

