

Manuale di autocontrollo (HACCP)

Ristorante tradizionale

Struttura:

Indirizzo:

Responsabile:

Versione: 1

Data di aggiornamento:

Modello di lavoro da completare e adattare alla vostra attività. Da solo, questo documento non costituisce un manuale di autocontrollo: ne riprende la struttura abituale per aiutarvi a redigere il vostro.

Indice

Buone prassi igieniche

Piano HACCP

Rintracciabilità e gestione delle non conformità

1. Buone prassi igieniche

1.1 Personale

Descrivete la formazione in materia di igiene seguita dal personale, il vestiario da lavoro e la sua manutenzione, il protocollo di lavaggio delle mani e le regole di idoneità e salute degli addetti.

1.2 Locali, attrezzature e materiali

Descrivete la disposizione dei locali e il principio della marcia in avanti, lo stato e la manutenzione delle superfici, nonché la manutenzione delle attrezzature di refrigerazione e cottura.

1.3 Piano di pulizia e sanificazione

Indicate per ogni zona e ogni attrezzatura: il prodotto utilizzato, la sua diluizione, la frequenza, il responsabile e le modalità di verifica. Allegate le schede tecniche dei prodotti.

1.4 Lotta agli infestanti

Descrivete le misure preventive, il piano delle trappole (con planimetria delle esche), l'eventuale ditta incaricata e la frequenza degli interventi. Conservate i rapporti di intervento.

1.5 Approvvigionamento idrico

Precisate l'origine dell'acqua utilizzata e, se del caso, i trattamenti e i controlli effettuati (ghiaccio, acqua di processo).

1.6 Gestione dei rifiuti

Descrivete lo stoccaggio, la separazione e lo smaltimento dei rifiuti, nonché la gestione degli oli esausti e dei rifiuti organici.

.....

.....

.....

.....

1.7 Controllo delle temperature

Celle e apparecchi refrigerati della struttura e limiti stabiliti. Le rilevazioni sono annotate sulla scheda temperature allegata al presente manuale.

Unità	Limiti	Frequenza di rilevazione	Responsabile
Cella frigorifera	0 a 4 °C		
Armadio refrigerato	0 a 4 °C		
Congelatore	≤ -18 °C		

Descrivete come comportarvi in caso di superamento (spostamento delle derrate, intervento, distruzione) e le modalità di registrazione dell'azione correttiva.

.....

.....

.....

.....

2. Piano HACCP

Metodo HACCP (Codex Alimentarius), applicato ai pericoli della vostra attività. Completate ogni principio; il controllo del freddo è trattato al punto 1.7.

Principio	Che cosa deve coprire	La vostra risposta
1. Analisi dei pericoli	Pericoli biologici, chimici, fisici e allergeni propri della vostra attività.	
2. Punti critici di controllo (CCP)	Fasi in cui il controllo è indispensabile: cottura, raffreddamento, conservazione a freddo.	
3. Limiti critici	Valore misurabile da non superare per ogni CCP (temperatura, durata).	
4. Monitoraggio	Chi misura, con che cosa, con quale frequenza e dove viene registrata la misura.	
5. Azioni correttive	Che cosa si fa quando un limite viene superato e quale destino ha il prodotto interessato.	
6. Verifica	Controlli periodici che confermano il funzionamento del sistema (analisi, audit interni).	
7. Documentazione	Registrazioni conservate e durata di conservazione stabilita.	

2.1 Tabella dei punti critici di controllo

Una riga per ogni CCP individuato (cottura, abbattimento, conservazione a freddo, mantenimento in caldo...).

[illegible]

3. Rintracciabilità e gestione delle non conformità

3.1 Rintracciabilità a monte (ricevimento)

Descrivete il controllo al ricevimento (temperatura, aspetto, data di scadenza, stato degli imballaggi), la registrazione dei lotti e la conservazione di bolle di consegna ed etichette.

3.2 Rintracciabilità interna e a valle

Descrivete l'etichettatura dei prodotti confezionati (data di scadenza secondaria), la gestione degli avanzzi e, se effettuate consegne, l'identificazione dei lotti in uscita.

3.3 Gestione dei prodotti non conformi, ritiro e richiamo

Descrivete l'isolamento dei prodotti non conformi, la procedura di ritiro e richiamo, le persone da allertare e le modalità di informazione dell'autorità competente.