

BUONE PRATICHE DI IGIENE DEGLI ALIMENTI

**nelle attività di preparazione,
somministrazione e commercio
gestite da operatori provenienti
da paesi extra UE**

Guida al Piano di autocontrollo

A cura di:

Antonio Lauriola (2), Monica Paolini (1), Giulia Franchino (2), Elena Govoni (1), Gaetano Liuzzo (2), Stefano Mercadante (2), Barbara Moni (2), Angelo Polidoro (2), Alberto Troni (1), Giuseppe Valluzzi (1).

1. Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione, Dipartimento di Sanità Pubblica, Azienda Usl di Modena
2. Servizio di Sanità Pubblica Veterinaria, Dipartimento di Sanità Pubblica, Azienda Usl di Modena

Coordinamento: Monica Paolini.

Grafica ed impaginazione:

Marzio Del Sole, Marcella Zanellato

I edizione: gennaio 2022

Copyright © 2022 Azienda USL di Modena (Alimenti & Salute)

Riproduzione vietata ai sensi di legge (art. 171 della legge 22 aprile 1941, n° 633)

Pubblicazione non in vendita

Premessa

Da molti anni, anche nella nostra realtà territoriale, sono sempre più diffuse attività di commercio alimentare e di ristorazione gestite da soggetti provenienti da paesi extra U.E. Queste attività devono essere gestite ponendo una particolare attenzione ad alcune problematiche emergenti. La prima riguarda le caratteristiche di alcune materie prime tipiche dei paesi di origine e poco conosciute nella nostra realtà (alcuni tipi di spezie, cereali e prodotti di origine vegetale non di uso comune nei nostri paesi, altri prodotti di origine animale) che possono potenzialmente accompagnarsi a rischi alimentari. La seconda riguarda le modalità di conservazione di prodotti deperibili, non sempre conformi ai requisiti necessari per evitare rischi al consumatore. La terza è relativa alla diffusione nell'ambito dei ristoranti etnici, della somministrazione di alimenti crudi o poco cotti, specie pesce crudo, modalità non infrequentemente coinvolta in casi ed episodi di malattie trasmesse da alimenti, che rappresenta un potenziale rischio aggiuntivo qualora la gestione del prodotto non sia ineccepibile in tutte le sue fasi. Infine, di grande importanza è la corretta tenuta della documentazione riguardante la provenienza delle materie prime, che se carente non permette l'adeguata tracciabilità dei prodotti alimentari.

Questo opuscolo cerca quindi di supportare gli operatori del settore alimentare (OSA) specie se stranieri, fornendo in modo semplice e chiaro informazioni essenziali, necessarie per l'apertura delle attività e per la successiva corretta gestione dal punto di vista igienico-sanitario. Può quindi essere un utile supporto per gli uffici commercio dei comuni, per i consulenti e naturalmente per lo stesso OSA.

Dr. Davide Ferrari

Direttore Dipartimento di
Sanità Pubblica - Azienda
USL di Modena

Introduzione

Cos'è il Piano di Autocontrollo?

Si tratta di un insieme di documenti che prescrivono le regole di prevenzione ed i principi dell'HACCP da mettere in atto in una determinata azienda del settore alimentare. È un elemento essenziale ma soprattutto obbligatorio per lavorare in sicurezza e in osservanza delle leggi e delle normative in materia disciplinate dal Regolamento CE n. 852/2004.

Il Piano di Autocontrollo è composto da due elementi strettamente correlati tra loro:

- Il Manuale di Autocontrollo Haccp, che rappresenta la parte descrittiva;
- Le Schede di Autocontrollo Haccp, ovvero la documentazione operativa

L'operatore del settore alimentare (OSA) deve garantire la predisposizione e l'attuazione di un piano di autocontrollo, un documento elaborato in modo specifico per rispondere alla necessità di gestione dei pericoli connessi con le attività svolte presso il proprio stabilimento.

L'OSA può, se del caso, avvalersi di un supporto esterno, al fine di disporre di strumenti tecnico-scientifici necessari a redigere il piano.

Come può un consulente aiutare l'OSA nell'elaborazione di un piano di autocontrollo semplice ed efficace?

Innanzitutto, partendo dalle procedure prerequisite.

Procedure semplificate

È possibile adottare procedure semplificate ai sensi della DGR 1869/2008 del 17/11/2008 tenendo in considerazione :

1. La natura dei processi
2. La dimensione dell'impresa alimentare

La semplificazione prevede la predisposizione e l'applicazione da parte dell'impresa alimentare di procedure di controllo basate sull'applicazione di misure igieniche di base (pre-requisiti).

Sono individuate le seguenti tipologie:

- Settori alimentari che non svolgono alcuna attività di preparazione, produzione o trasformazione di prodotti alimentari, oppure che svolgono semplici operazioni di preparazione degli alimenti
- Settori alimentari, in cui la manipolazione degli alimenti segue procedure consolidate, che costituiscono spesso parte della normale formazione professionale degli operatori del settore in questione Sono esclusi dalla semplificazione all'attuazione dei principi del sistema HACCP le imprese alimentari non espressamente ricomprese nelle tipologie elencate nelle tabelle della Determina, compresi gli OSA che, ad esempio, producono e somministrano sushi, pesce crudo o poco cotto, ecc.

(vedi tabelle A e B delle Determina)

Inquadra il QR Code



Registrazione e riconoscimento

Gli Operatori del Settore Alimentare (OSA) che intendono aprire, modificare o chiudere un'attività devono inoltrare le pratiche per la registrazione, il riconoscimento e gli aggiornamenti ad **Accesso Unitario Lepida**.

Registrazione attività del settore alimentare

Quali documenti presentare?

Per registrarsi in qualità di OSA (Operatore Settore Alimentare) è opportuno aver pagato la tariffa prevista e solo successivamente ci si potrà collegare alla pagina della Regione Emilia-Romagna Accesso unitario Lepida (nella quale verrà richiesto di allegare il riscontro di avvenuto pagamento).

Come pagare - Notifiche comunicazioni OSA OSM

È necessario chiedere il modulo di pagamento (mod3 di PagoPA) scrivendo al seguente indirizzo email pagamentoOSA@ausl.mo.it. Nel testo dell'email occorre precisare: Cognome e Nome o Ragione Sociale dell'OSA, Codice Fiscale o Partita IVA, Residenza o Sede Legale, aggiungendo, come oggetto "richiesta mod3 di PagoPA" - Cognome e Nome/Ragione Sociale dell'OSA.

Nel caso in cui la notifica riguardi un mezzo di trasporto, è opportuno precisarne la targa.

Per informazioni riguardanti i requisiti relativi alle attività alimentari è possibile rivolgersi al Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione dell'Azienda USL e al Servizio Veterinario per pescherie e macellerie.

Requisiti igienico sanitario per Operatori Settore Alimentare (OSA)

Le attività alimentari di nuova attivazione, per gli aspetti igienico sanitari, devono realizzarsi in conformità ai requisiti previsti dal pacchetto igiene ed in particolare definiti dal Regolamento CE 852/2004.

Uno degli aspetti più rilevanti del cambiamento rispetto al precedente ordinamento, riguarda il forte coinvolgimento e responsabilizzazione dell'operatore alimentare che in base alla valutazione dei pericoli associati alla manipolazione degli alimenti, adotta le misure preventive più adeguate a prevenirli.

È in questa prospettiva che il Servizio Igiene degli Alimenti dell'AUSL di Modena ha realizzato le seguenti **Linee Guida**, finalizzate a facilitare il compito ai progettisti e agli operatori del settore impegnati nella realizzazione delle strutture destinate ad attività alimentari.

- Requisiti igienico sanitari minimi comuni per attività di produzione/somministrazione di alimenti nella ristorazione collettiva
- Requisiti Igienico sanitari minimi comuni per attività di somministrazione di alimenti
- Requisiti per laboratori di lavorazione e trasformazione di alimenti

Normativa di riferimento:

Requisiti generali in materia di igiene degli alimenti. Allegato II al Regolamento 852/04 (120.11 KB) - Ministero della Salute

Le procedure prerequisite

Le procedure prerequisite (PRP) consistono in procedure ed attività che intervengono trasversalmente nel processo produttivo e che sono fondamentali nella gestione di alcuni pericoli e per la sicurezza dell'alimento.

Le procedure prerequisite devono essere pianificate, documentate, applicate e monitorate in modo sistematico. Non sono richiesti il medesimo dettaglio delle registrazioni previste dal sistema HACCP.

Cosa deve definire ogni procedura?

Ogni procedura deve definire con chiarezza:

- lo scopo ed il campo di applicazione;
- le responsabilità e l'autorità del personale coinvolto;
- le modalità operative;
- quali informazioni, attrezzature, prodotti, personale (input) servono e quali risultati (output) devono essere raggiunti;
- quale documentazione utilizza e quali registrazioni produce.

Le modalità operative devono specificare:

- i parametri di attività;
- le attività di monitoraggio;
- le azioni correttive;
- le attività di verifica.

Di seguito sono riportati alcuni consigli pratici su cosa riportare all'interno delle procedure prerequisite. L'elenco è puramente orientativo, i PRP necessari dipendono dal segmento della filiera alimentare in cui opera l'impresa e dal tipo di settore.

Sono state scelte alcune procedure prerequisite perché ritenute le più significative.



Procedure Prerequisito

Struttura e attrezzatura

Sottoprodotti di Origine
Animale, rifiuti e approv-
vigionamento idrico

Condizioni di pulizia e
sanificazione

Rintracciabilità/Ritiro/
Richiamo

Condizioni di pulizia e
sanificazione preoperativa
/ operativa

Deposito e trasporto

Igiene del personale e
delle lavorazioni

Materie prime,
semilavorati

Formazione del personale

Prodotto finito ed
etichettatura

Infestanti



Spetta al consulente elaborare procedure efficaci e "calzate" alle varie realtà aziendali.

INDICE

PROCEDURE PREREQUISITO	9
1. Pulizia e disinfezione	13
2. Controllo degli animali infestanti	16
3. Igiene del personale	19
4. Formazione del personale	22
5. Gestione prodotti fritti e cotti	26
6. Controllo delle temperature	35
7. Manutenzione ordinaria e straordinaria	39
8. Verifica dei fornitori e rintracciabilità	42
9. Gestione degli allergeni	44
10. Gestione dei rifiuti, reflui e sottoprodotti	47
11. Rintracciabilità, ritiro e richiamo	50

APPROFONDIMENTI

Ristoranti Giapponesi / Sushi	52
Ristoranti Kebab	56
Commercio al dettaglio di tipo etnico	59



Pulizia e disinfezione

L'attività di pulizia e, se del caso, disinfezione di locali, impianti, attrezzature, utensili costituisce uno dei caposaldi della prevenzione in campo alimentare.



Un alimento che entra in contatto con una superficie di lavoro non pulita o non sanificata, è una delle cause più frequenti di forte rischio di contaminazione in campo alimentare.

Tutto il materiale, le apparecchiature e le attrezzature che vengono a contatto degli alimenti devono essere efficacemente puliti e, se necessario, disinfettati. La pulizia e la disinfezione devono avere luogo con una frequenza sufficiente da evitare ogni rischio di contaminazione; i materiali e le apparecchiature devono essere costruiti in materiale tale da rendere da rendere minimi i rischi di contaminazione, se mantenuti in buono stato e sottoposti a regolare manutenzione.

Cosa scrivere?

"Scrivi quello che fai"

- L'individuazione dei locali, delle attrezzature e delle superfici che entrano a contatto con gli alimenti da sottoporre alle operazioni di pulizia e disinfezione
- gli utensili utilizzati per le operazioni di sanificazione (spazzole, scope, spatole, lance, ecc.) comprese le loro custodie (in armadietto o spazio apposito) e manutenzione
- modalità e frequenza degli interventi di pulizia e disinfezione distinte per aree, attrezzature, superfici di lavoro ecc. (concentrazioni e modalità d'uso dei prodotti, tempi di contatto) e per tempi di esecuzione
- le schede tecniche dei prodotti utilizzati. In caso di utilizzo di prodotti che si trovano comunemente in commercio, le schede tecniche possono essere sostituite dalle etichette dei prodotti
- nel caso di disinfezione di superfici a contatto che vengono utilizzate per la lavorazione/taglio di alimenti (es. taglieri per la carne) la descrizione di tempi e modi del risciacquo se necessario
- la formazione del personale
- un piano per gli interventi straordinari di sanificazione da prevedersi a seguito delle risultanze dell'autocontrollo o di eventi straordinari
- azioni correttive da attuare in caso di non conformità;
- documentazioni ed eventuali registrazioni (planimetria esercizio commerciale/ristorante , schede tecniche prodotti utilizzati, documentazione sulla formazione del personale, registrazione e gestione delle non conformità, registrazione interventi di controllo e di verifica.

Cosa fare?

"Fai quello che hai scritto"

- Registrare e documentare il controllo, la verifica, le eventuali non conformità e le azioni correttive adottate; i controlli e le verifiche devono essere aggiornati ed archiviati
- Le condizioni dell'impianto interne ed esterne devono essere igienicamente idonee e coerenti a quanto descritto dall'OSA

2



Controllo degli animali infestanti

Gli infestanti possono causare danni ai consumatori e al personale delle imprese che lavorano e manipolano alimenti.

Cosa scrivere?

"Scrivi quello che fai"

- Identificazione delle aree da trattare (planimetria dell'impianto con indicazione e numerazione dei punti ove vengono posizionate le trappole)
- frequenza e modalità degli interventi, prodotti o strumenti utilizzati (es. trappole, lampade ecc.), operatori responsabili delle operazioni
- contratto con ditta specializzata (nel caso in cui le operazioni non vengano effettuate direttamente dall'azienda)
- scheda relativa ad ogni intervento riportante le osservazioni condotte e gli interventi effettuati
- definizione delle azioni correttive da effettuare in caso di non conformità
- schede tecniche dei prodotti utilizzati comprensive dei dati tossicologici

Cosa fare?

"Fai quello che hai scritto"

Verificare:

- l'assenza di fessure nei raccordi tra porte e pavimenti/pareti
- l'isolamento dei condotti di alloggiamento di utenze elettriche e/o telefoniche
- l'installazione e l'integrità di reti anti-insetto alle finestre
- l'assenza di rifiuti organici e di sottoprodotti di lavorazione e il loro idoneo allontanamento dall'area perimetrale (giornaliero)
- il ricovero ordinato di pallets, cassette e altro con rimozione giornaliera
- la presenza di uno spazio libero nei magazzini lungo le pareti per permettere ispezioni e pulizie
- la predisposizione di aperture che consentano le operazioni di carico e scarico delle merci adeguatamente isolate dall'ambiente esterno



Igiene del personale

Il personale a contatto con il prodotto, con le superfici a contatto e con i materiali di confezionamento deve osservare alcune regole di igiene per evitare la contaminazione degli alimenti.

Cosa scrivere?

"Scrivi quello che fai"

- l'individuazione delle responsabilità; il personale deve essere formato ed informato sulla necessità di comunicare immediatamente la propria malattia o i propri sintomi al responsabile dell'impresa alimentare ed allontanarsi dalle aree di lavorazione, in particolare occorre segnalare tempestivamente al proprio medico e al datore di lavoro eventuali:
 - malattie della pelle
 - malattie gastrointestinali (con vomito e diarrea)
 - malattie vie aeree (tosse e mal di gola)
 - congiuntiviti, ascessi dentali
- le tipologie degli indumenti di lavoro idonei/ consentiti e le modalità di gestione comprensive di deposito, lavaggio, utilizzo e controllo della idoneità degli stessi
- grembiuli, guanti, protezioni e tutti gli altri indumenti che possono venire a contatto con l'alimento: devono essere facilmente lavabili, disinfettabili o monouso oltre che idonei a venire a contatto con gli alimenti)
- eventuale contratto di lavaggio con una ditta esterna o istruzioni agli operatori che lavano personalmente gli indumenti di lavoro

Cosa fare?

"Fai quello che hai scritto"

- Lavarsi le mani o cambiare i guanti dopo aver toccato una superficie contaminata (pallets, imballaggi esterni, parti del corpo)
- evitare comportamenti come:
 - a. tossire sul prodotto esposto,
 - b. pulire in modo improprio naso e bocca,
 - c. utilizzare la bocca per afferrare etichette, spille, schede
- lavare e disinfettare le mani dopo aver maneggiato prodotti crudi o componenti crude e prima di maneggiare prodotti pronti per il consumo
- non indossare oggetti personali come orologi da polso, braccialetti, anelli, orecchini ecc
- lavare e disinfettare le mani dopo aver sostato nei bagni, dopo aver mangiato o fumato e prima di manipolare il prodotto o gli attrezzi usati nella preparazione del prodotto.
- indossare correttamente idonei copricapi e nei reparti dove gli alimenti sono esposti al fine di evitare contaminazioni da capelli, sudore, residui cosmetici, residui di saliva
- evitare di bere, mangiare e fumare all'Interno dei locali dell'esercizio
- cambiare l'abbigliamento quando si passa da aree della materia prima alle aree del prodotto pronto per il consumo





Formazione del personale

La formazione può essere svolta direttamente dalle imprese alimentari nei confronti del personale di appartenenza, sempre che sia compatibile con i requisiti previsti opportunamente documentati.

La formazione deve essere connessa alla tipologia di mansione svolta e appropriata in relazione alla tipologia di impresa alimentare, deve prevedere un aggiornamento periodico e deve essere documentata attraverso il possesso dell'attestato formativo conforme al modello regionale.

Classificazione delle mansioni a rischio

ai fini dell'individuazione del personale tenuto alla frequenza dei corsi di formazione e durata di validità degli stessi.

A) Livello 2 con validità dell'attestato di formazione di tre anni

- Cuochi (ristorazione collettiva, scolastica, aziendale, centri di produzione pasti, ristoranti e affini, rosticcerie);
- Pasticceri;
- Gelatai (produzione);
- Addetti alle gastronomie (produzione e vendita);
- Addetti alla produzione di pasta fresca;
- Addetti alla lavorazione del latte e dei formaggi, esclusi addetti alla stagionatura e mungitori;
- Addetti alla macellazione, sezionamento, lavorazione, trasformazione e vendita (con laboratorio cibi pronti) delle carni, del pesce e dei molluschi;
- Addetti alla produzione di ovoprodotti (escluso imballaggio).

B) Livello 1 con validità dell'attestato di formazione di cinque anni

- Baristi (ad esclusione della sola somministrazione di bevande);
- Fornai e addetti alla produzione di pizze, piadine e analoghi;
- Addetti alla vendita di alimenti sfusi e deperibili, esclusi gli ortofrutticoli;
- Addetti alla lavorazione di ortofrutticoli quarta gamma;
- Personale addetto alla somministrazione/porzionamento dei pasti nelle strutture scolastiche e socio-assistenziali.

C) Livello 0 con esclusione dell'obbligo di formazione

- Baristi (sola somministrazione bevande);
- Camerieri; Lavapiatti;
- Addetti all'industria conserviera;
- Addetti alla produzione delle paste alimentari secche;
- Trasportatori/magazzinieri;
- Addetti alla lavorazione e vendita prodotti ortofrutticoli, spezie, prodotti erboristici;
- Addetti alla produzione e lavorazione del vino e delle bevande;
- Addetti ai distributori automatici di alimenti e bevande;
- Tabaccai e farmacisti;
- Promoter;
- Addetti alle pulizie in strutture alberghiere e collettive;
- Personale sanitario o di assistenza in strutture sanitarie;
- Personale docente nelle strutture scolastiche;
- Addetti alle produzioni alimentari a rischio microbiologico nullo o con ciclo tecnologico che garantisce basso o nullo apporto microbico sul prodotto finale (torrefazione caffè, tostatura frutta secca, oleifici, produzione miele, produzione caramelle e affini, lavorazione e confezionamento funghi freschi e secchi, etc.);
- Addetti all'imballaggio delle uova;
- Addetti ad altre lavorazioni non comprese nei gruppi A) e B)

Gli addetti alle mansioni elencate nei livelli 1 e 2 sono tenuti al possesso dell'attestato di formazione ottenuto secondo le modalità indicate nel presente provvedimento al termine di specifico corso di formazione; gli addetti alle mansioni elencate nel livello 0 sono esclusi da tale obbligo.

Gli addetti alle sagre e feste popolari in cui si effettua preparazione e somministrazione in loco di alimenti sono esclusi dall'obbligo dell'attestato di formazione in funzione dell'occasionalità e temporaneità dell'evento, ad eccezione di un responsabile appositamente identificato per ogni Associazione, Ente o organizzazione cui spetta una attività di supervisione volta ad identificare e correggere atteggiamenti e modalità igienicamente scorretti del personale impiegato. Il responsabile deve essere in possesso dell'attestato di formazione o rientrare in uno dei casi di esclusione previsti e deve garantire che il personale occasionalmente coinvolto in attività rientranti nel campo di applicazione del presente provvedimento sia adeguatamente istruito circa le buone prassi igieniche da adottare.

Cosa scrivere?

"Scrivi quello che fai"

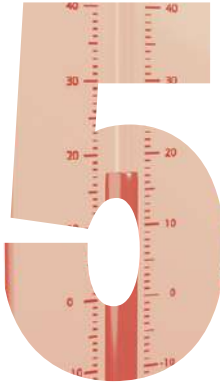
- Individuazione del personale;
- contenuti del piano di formazione
- azioni correttive da adottare in caso di non conformità
- formazione obbligatoria (vedere Legge Regionale di riferimento)
- documentazioni: attestati di formazione, relativo scadenziario



**Maggiori informazioni su
corsi di formazione per
alimentaristi.**

Alimenti&Salute





Gestione prodotti fritti e cotti

Il termine frittura comprende tutte le operazioni di cottura in cui il trasferimento di calore avviene attraverso un grasso (ad esempio olio o burro).

Durante la cottura l'alimento assume olio e contemporaneamente cede acqua e sostanze grasse. Questo semplice processo genera allo stesso tempo diverse reazioni chimiche che sviluppano a loro volta sostanze di due tipi:

- Sostanze volatili
- Composti potenzialmente dannosi per la salute (dovuti al trattamento dei cibi ad alte temperature)

Mentre le prime sostanze si disperdono durante la frittura, le seconde persistono nell'olio e possono essere assorbite dall'alimento.

È dunque fondamentale valutare attentamente ogni aspetto delle operazioni di frittura, facendo attenzione in particolare alle temperature, ai tempi, ai metodi ed ai grassi utilizzati.

Per verificare la percentuale di sostanze potenzialmente nocive all'interno dell'olio di frittura è possibile utilizzare un test monouso che permette di avere risultati immediati.

In commercio sono disponibili diverse tipologie di test, anche economici, per la valutazione del livello di usura o deterioramento dell'olio; in base al tipo di test è possibile stabilire quando è necessario sostituire l'olio esausto.

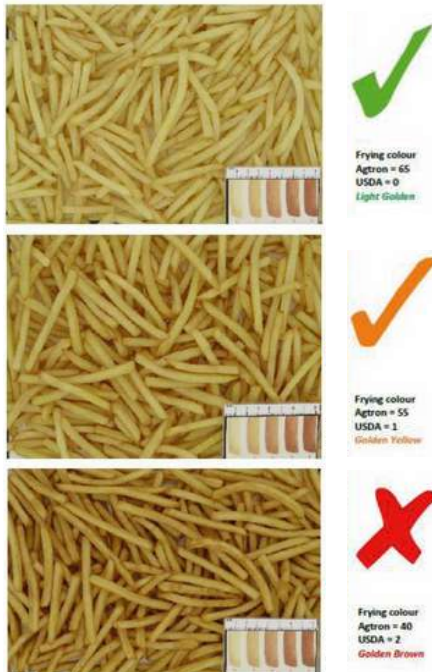
Cosa fare?

"Fai quello che hai scritto"

Frittura delle patate

Durante la frittura delle patatine a bastoncino o di altri prodotti a base di patate:

- sono utilizzati oli e grassi che consentono di friggere con maggiore rapidità e/o a temperature inferiori. I fornitori di olio sono consultati per individuare gli oli e i grassi più adatti;
- la temperatura di frittura dovrebbe essere compresa fra i 170° e i 180°;
- la qualità degli oli e dei grassi di frittura è mantenuta mediante una schiumatura frequente, volta ad eliminare briciole e frammenti.



- L'acrilammide negli alimenti può aumentare il rischio di sviluppare un cancro in tutte le fasce di età.
- Essendo presente in un'ampia gamma di alimenti ad uso quotidiano tale preoccupazione riguarda tutti i consumatori.
- I bambini sono la fascia di età più esposta in base al peso corporeo



Guide cromatiche

Per la cottura delle patate a bastoncino è opportuno che gli OSA utilizzino le guide cromatiche disponibili, che forniscono orientamenti sulla combinazione ottimale di colore e bassi livelli di acrilammide.

È opportuno che la guida cromatica che fornisce orientamenti sulla combinazione ottimale di colore e bassi livelli di acrilammide sia esposta in modo visibile nei locali in cui il personale prepara gli alimenti.

**Verde
Conforme**

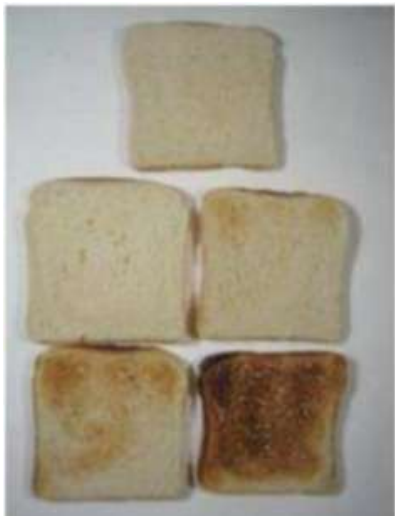


**Giallo
Accettabile**

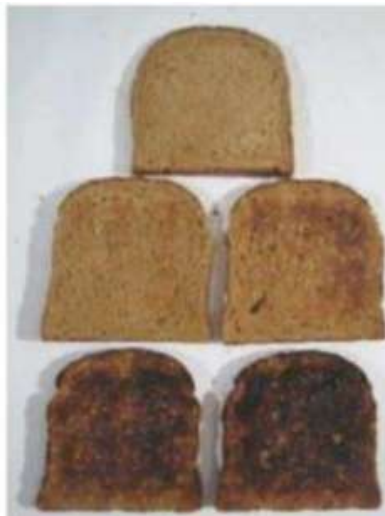


**Rosso
Non conforme**





Pane di farina di frumento in cassetta



Pane di grano e segale in cassetta

La fetta in alto non è tostata, quelle sotto sono tostate ai tempi 1, 2, 3, 4 dei comuni tostapane casalinghi da sinistra a destra. I livelli di acrilammide riportati variano da 3 a 31 $\mu\text{g}/\text{Kg}$ (sinistra) e da 41,6 a 118 $\mu\text{g}/\text{Kg}$ (destra).

Fonte: *EFSA Journal* 2015; 13(6):4104.

Tostatura corretta



Circolare Ministero della Sanità

11 gennaio 1991, n. 1

Oli e grassi impiegati per friggere alimenti

ALLEGATO A - RACCOMANDAZIONI PER L'USO DEGLI OLI E DEI GRASSI PER FRITTURA

1. Utilizzare per la frittura solo gli oli o i grassi alimentari idonei a tale trattamento in quanto più resistenti al calore.
2. Curare una adeguata preparazione degli alimenti da friggere, evitando per quanto possibile la presenza di acqua e l'aggiunta di sale e spezie che accelerano l'alterazione degli oli e dei grassi. Il sale e le spezie dovrebbero essere aggiunti all'alimento, preferibilmente, dopo la frittura.
3. Evitare tassativamente che la temperatura dell'olio superi i 180°C. Temperature superiori ai 180°C accelerano infatti l'alterazione degli oli e dei grassi. È opportuno quindi munire la friggitrice di un termostato.
4. Dopo la frittura è bene agevolare mediante scolatura l'eliminazione dell'eccesso di olio assorbito dall'alimento.
5. Provvedere ad una frequente sostituzione degli oli e dei grassi. Vigilare sulla qualità dell'olio durante la frittura, tenendo presente che un olio molto usato si può già riconoscere dall'imbrunimento, dalla viscosità e dalla tendenza a produrre fumo durante la frittura.
6. Filtrare l'olio usato, se ancora atto alla frittura, su idonei sistemi e/o sostanze inerti (coadiuvanti di filtrazione); pulire a fondo il filtro e la vasca dell'olio. Le croste carbonizzate, i residui oleosi viscosi o i resti di un olio vecchio accelerano l'alterazione dell'olio.
7. Evitare tassativamente la pratica della "ricolmatura" (aggiunta di olio fresco all'olio usato). L'olio fresco si altera molto più rapidamente a contatto con l'olio usato.
8. Proteggere gli oli ed i grassi dalla luce.

Circolare Ministero della
Sanità 11 gennaio 1991 n. 1



Punto di fumo

Il punto di fumo è la temperatura alla quale un olio si deteriora, forma il fumo, e si danneggia da un punto di vista organolettico e nutrizionale: i punti di fumo non devono essere raggiunti o superati.

Il fumo contiene acroleina che è irritante per gli occhi e la gola oltre ad essere tossica per il fegato.

Le variazioni del punto di fumo

Il punto di fumo dipende dalla composizione dell'olio stesso, cioè dalla percentuale di acidi grassi liberi contenuti. Minore è la percentuale di acidi insaturi maggiore è il punto di fumo, a vantaggio dunque degli oli raffinati.

Il punto di fumo inoltre può variare anche a causa di fattori esterni come:

- Aggiunta di sale
- Tempo di frittura
- Esposizione alla luce e all'ossigeno dell'olio
- Forma del contenitore dell'olio (maggiori sono le dimensioni del recipiente, minore è il punto di fumo)
- Presenza di acqua
- Numero di volte in cui l'olio è stato riutilizzato
- Batteri
- Percentuale di acidi grassi liberi

Olio	Tipo	Punto di fumo (°C)
Burro	-	177
Olio di canola (colza)*	Spremitura	240
Olio di canola (colza)*	Raffinato	240
Olio di cocco*	Non Raffinato	177
Olio di cocco**	Raffinato	232
Olio di mais	Non Raffinato	160
Olio di mais*	Raffinato	232
Olio di cotone*	-	216
Olio di lino	Non Raffinato	107
Ghee (burro chiarificato indiano)	Chiarificato	252
Olio di canapa	-	165
Olio di oliva	Extravergine	191
Olio di oliva	Vergine	216
Olio di palma	-	235
Olio di arachide	Non Raffinato	160
Olio di arachide*	Raffinato	232
Olio di cartamo	Non Raffinato	107
Olio di cartamo*	Raffinato	266
Olio di sesamo	Non Raffinato	177
Olio di sesame*	Semi-raffinato	232
Olio di soia	Non Raffinato	160
Olio di soia*	Raffinato	232
Olio di girasole	Non Raffinato	107
Olio di girasole altamente oleico	Non Raffinato	160
Olio di girasole*	Raffinato	232

(Fonte veghealth.com/nutrition-tables/Smoke-Points-of-Oils)

*Questi oli hanno un punto di fumo sufficientemente alto da essere usati per friggere

**Questi oli sono i migliori per friggere perché oltre ad avere un punto di fumo alto, sono anche costituiti da acidi grassi saturi e quindi sono meno soggetti all'ossidazione



Controllo delle temperature

Cosa sapere?

Temperature d lavorazione:

- 72°C a cuore per almeno due minuti, temperature di cottura
- 60 °C mantenimento conservazione a caldo
- da 50 °C a 10 °C zona di temperatura di massimo rischio, massima moltiplicazione microbica
- da 4 a 0 °C mantenimento refrigerazione
- -18 °C mantenimento congelamento/surgelamento

Conservazione a freddo

La conservazione a freddo prevede la refrigerazione, che deve avvenire tra 0 - 8 °C, o il Congelamento / Surgelazione (prodotti confezionati in origine) a -18°C.

Il raffreddamento deve avvenire nel modo più rapido possibile, utilizzando abbattitore di temperatura, non a temperatura ambiente.

Il **congelamento** degli alimenti rappresenta un punto critico per la sicurezza igienicosanitaria delle produzioni. I prodotti da congelare devono essere posti in sacchetti chiusi e correttamente etichettati. L'etichetta deve riportare nome del prodotto, data di preparazione, data di congelamento, se del caso data di scadenza/ TMC, temperatura di conservazione. Etichette non complete possono portare al consumo dell'alimento oltre la data di scadenza/TMC, ad una non corretta conservazione del prodotto.

Lo **scongelamento** degli alimenti rappresenta un punto critico per la sicurezza igienicosanitaria delle produzioni.

Lo scongelamento può essere fatto in modo molto rapido per piccole pezzature, con forno a microonde o con immersione in acqua di alimenti confezionati. Lo scongelamento può essere fatto in modo molto lento per grandi pezzature attraverso il trasferimento dell'alimento in frigorifero uno o due giorni prima dell'utilizzo, a seconda della pezzatura.

Non effettuare mai lo scongelamento a temperatura ambiente. I lunghi tempi di scongelamento permettono la proliferazione batterica.

Durante lo scongelamento in fase di cottura è necessario fare attenzione a monitorare la temperatura interna del prodotto al fine di assicurare il rispetto delle condizioni di cottura idonee all'effettivo "risanamento" del prodotto.

Conservazione a caldo

Il riscaldamento deve avvenire a temperatura maggiore di 70°C. La conservazione a caldo prevede l'uso di scaldavivande, per mantenere la temperatura tra i 60 - 65 °C.

Cosa scrivere?

"Scrivi quello che fai"

Deve essere presente un programma per il controllo delle temperature che prevede:

- l'individuazione delle fasi di processo che prevedono il rispetto di limiti di temperature (stoccaggio, lavorazione, trattamento termico, trasporto)
- la indicazione dei limiti di temperatura adottati
- l'elencazione e la descrizione degli strumenti di misura
- le modalità di rilevamento
- le modalità di verifica periodica della funzionalità e di taratura degli strumenti di misurazione
- le azioni correttive da adottare in caso di non conformità

Deve essere presente un programma per la gestione del magazzinaggio che prevede:

- modalità di stoccaggio idonee ed atte ad impedire la contaminazione diretta ed indiretta degli alimenti



Manutenzione ordinaria e straordinaria

La verifica periodica del corretto funzionamento delle attrezzature è particolarmente importante per quelle apparecchiature e strumenti la cui operatività è fondamentale per garantire la sicurezza e l'integrità degli alimenti.



La valutazione dello stato di manutenzione di locali, impianti e attrezzature, può essere condotta in contemporanea alla verifica dello stato di pulizia degli stessi.

Cosa scrivere?

"Scrivi quello che fai"

- Identificazione del responsabile della manutenzione;
- inventario e localizzazione di impianti ed attrezzature presenti nello stabilimento;
- programmazione degli interventi di manutenzione ordinari comprensiva delle procedure di verifica e taratura degli strumenti di misura (termometri, bilance, ecc.), con identificazione delle modalità e delle frequenze degli interventi e previsione di manutenzione straordinaria quando necessaria;
- igiene durante le operazioni di manutenzione e corretto funzionamento delle attrezzature (ad esempio evitare di sovraccaricare o di superare la capacità di carico delle attrezzature, di porre alimenti troppo caldi nei sistemi di raffreddamento tanto da impedire un raffreddamento rapido, di utilizzare una capacità di riscaldamento troppo bassa per la quantità di alimenti posti nei tavoli riscaldanti degli esercizi di ristorazione ecc);
- documentazioni ed eventuali registrazioni (elenco delle attrezzature, programma di manutenzione ordinaria, libretti d'uso e manutenzione delle attrezzature, rapporti di taratura, registrazione operazioni di manutenzione, registrazione e gestione delle non conformità, contratti con tecnici specializzati esterni).

Cosa fare?

"Fai quello che hai scritto"

- Verificare ambienti e attrezzature. Il controllo delle attrezzature e degli strumenti che verranno utilizzati è indispensabile per evitare inutili rischi e contaminazioni di tipo fisico (schegge, frammenti, ecc.) o microbiologico (attrezzature non sanificabili).
- Controllare i locali per individuare danni strutturali (crepe sui muri, intonaco scrostato, piastrelle rotte...). I danni strutturali possono compromettere la sicurezza degli alimenti, in quanto possono cadere polveri o piccole parti di muro e possono ostacolare la corretta sanificazione degli ambienti
- Controllare ed eventualmente eliminare utensili danneggiati, scheggiati o rotti. Gli utensili rotti possono perdere piccole parti durante la lavorazione degli alimenti, inoltre possono risultare di difficile pulizia
- Controllare i frigoriferi, i congelatori e i termometri per il monitoraggio delle temperature. Temperature non corrette possono permettere la proliferazione batterica e incidere anche sulle caratteristiche organolettiche dei prodotti mal conservati. Ricordarsi inoltre di sottoporre queste attrezzature a regolare manutenzione
- Controllare i termometri a sonda e verificarne la taratura. Termometri non tarati non garantiscono una misura affidabile della temperatura



Verifica dei fornitori

La scelta dei fornitori rappresenta un punto critico perché le materie prime fornite possono influire sulla sicurezza igienico sanitaria degli alimenti.



É importante non utilizzare materie prime non idonee, mantenute a temperature non corrette, in imballaggi non integri perché possono essere veicolo di patogeni. Controllare le materie prime all'arrivo e segnalare subito eventuali non conformità (NC), respingendo la merce se del caso.

Tenere sempre aggiornato l'elenco dei fornitori, completo di numeri telefonici

Cosa scrivere?

"Scrivi quello che fai"

- **Elenco aggiornato dei fornitori**
- criteri di valutazione del fornitore e delle merci fornite;
- verifiche (documentali, ispettive, strumentali, analitiche) da eseguire sui fornitori e sulle merci consegnate;
- limiti di accettabilità;
- frequenza dei controlli;
- modalità di registrazione e documentazione dei controlli eseguiti e dei risultati;
- azioni correttive da adottare in caso di non conformità;
- documentazioni ed eventuali registrazioni (elenco aggiornato dei fornitori e delle materie prime, questionari di valutazione fornitori, contratti di fornitura, risultati delle verifiche, gestione delle non conformità).



Gestione degli allergeni

Qualsiasi ingrediente o coadiuvante tecnologico elencato nell'Allegato II del Regolamento CE 1169/2011, o derivato da un prodotto presente nell'elenco, che provochi allergie o intolleranze, deve essere oggetto di informazione per l'acquirente.



La denominazione dell'allergene è evidenziata attraverso un tipo di carattere chiaramente distinto dagli altri ingredienti elencati, per esempio per dimensioni, stile o colore di sfondo.

Cosa e come?

Fare attenzione nella somministrazione dei piatti controllando tutti gli ingredienti utilizzati.

Conservare sempre una copia dell'elenco ingredienti utilizzati e attenersi alle ricette.

Specificare nel menù quali alimenti contengono allergeni in un elenco unico o distinto per prodotto

Perché?

Anche piccole quantità possono provocare gravi reazioni.

Non sempre è possibile ricordare tutti gli ingredienti e la lista può essere utile per non dimenticare alcuni componenti.

Questo consente alle persone allergiche di identificare gli alimenti che non possono mangiare.



**Consulta l'elenco di
sostanze e prodotti che
provocano allergie o
intolleranze**

Allegato II
REG CE 1169/2011



In tutte le attività di vendita e somministrazione di alimenti sfusi, composti da più ingredienti, deve essere presente e consultabile dal cliente il cartello (o quaderno) con l'elenco degli allergeni eventualmente presenti.

Allergeni più comuni

- **Arachidi:** fare attenzione anche ai prodotti a base di arachidi, come olio o burro
- **Frutta in guscio** (noci, mandorle, nocciole, pistacchi, ecc.): le allergie riguardano noci, nocciole, mandorle ecc. Attenzione a pani alle noci, biscotti, gelati, oli e marzapane
- **Uova:** le uova rientrano in moltissime preparazioni, vengono usate come emulsionante o nella preparazione di salse (maionese)
- **Creali contenenti glutine** (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut): le persone che presentano intolleranza al glutine (celiaci) devono evitare frumento, pasta, grano ecc. Attenzione anche a cibi impanati, salse emulsionate con farina, pasticcini e torte
- **Latte e latticini:** vanno evitati gli alimenti contenenti yogurt, panna, latte in polvere, burro, formaggio, salumi (alcuni salumi contengono latte in polvere)
- **Sesamo:** sono utilizzati come olio o nella preparazione di grissini e pane; spesso usati nella cucina turca e greca
- **Soia:** è presente in diversi alimenti, inclusi i gelati, salse, dessert, prodotti a base di carne e prodotti vegetariani (hamburger di soia)
- **Pesce**
- **Senape:** considerare sia i semi della pianta che i prodotti derivati (senape, mostarda)
- **Sedano:** viene utilizzato come insaporitore di cibi e come ingrediente principale in alcune insalate
- **Anidride solforosa:** ampiamente utilizzata per conservare cibi, vini, bevande, limita lo sviluppo di batteri e lieviti, bloccando le fermentazioni
- **Lupini** e prodotti a base di lupini: vengono utilizzati come antipasti, già in salamoia
- **Crostacei** e prodotti a base di crostacei. Vanno evitati tutti gli alimenti, anche i prodotti derivati come la salsa di granchio ecc.
- **Molluschi:** vanno evitati tutti gli alimenti, anche i prodotti derivati come la salsa di ostriche

10



Gestione dei rifiuti, reflui e sottoprodotti

I rifiuti, inclusi gli eventuali sottoprodotti utilizzabili in lavorazioni diverse e successive, non devono essere fonte di contaminazione diretta o indiretta degli alimenti.



Le modalità di gestione dei rifiuti all'interno di un'attività alimentare devono tenere conto della natura e della quantità dei rifiuti prodotti.

Cosa scrivere?

"Scrivi quello che fai"

- Gestione dei materiali di confezionamento e imballaggio già utilizzati e destinati allo smaltimento e altri materiali non destinati al riutilizzo e dei rifiuti speciali;
- l'individuazione delle responsabilità dell'applicazione del programma;
- le modalità di raccolta, stoccaggio, smaltimento per categoria di Sottoprodotti di Origine Animale (SOA);
- le modalità di identificazione dei contenitori dei SOA;
- modalità di stoccaggio dei SOA tale da tenerli completamente separati dai prodotti destinati al consumo e tale da renderli inaccessibili ad estranei ed animali (contenitori dei SOA stoccati in zona protetta e coperta dell'impianto ovvero muniti di coperchio);
- le modalità di manutenzione, lavaggio e disinfezione dei contenitori utilizzati;
- la frequenza di allontanamento dei SOA dalle aree di lavorazione e dello smaltimento presso impianti autorizzati al trattamento (nel caso di stoccaggio superiore alle 24 ore, la possibilità di refrigerare i sottoprodotti);
- le azioni correttive da adottare in caso di non conformità;
- modalità e frequenza delle verifiche sugli scarichi (gassosi e liquidi);
- documentazioni ed eventuali registrazioni (autorizzazione agli scarichi ed alle emissioni in atmosfera, contratti con ditte specializzate al ritiro dei rifiuti, registro dei rifiuti, registrazione e gestione delle non conformità).

Cosa fare?

"Fai quello che hai scritto"

Raccolta dei rifiuti

Negli ambienti di lavorazione devono essere a disposizione contenitori differenziati per la raccolta delle varie tipologie di rifiuti. Tali contenitori dovrebbero essere collocati in appositi locali, ben identificati e con apertura a pedale.

Se i contenitori sono presenti nei locali di lavorazione, devono essere regolarmente svuotati e sanificati prima di essere riposti negli stessi locali. Gli operatori devono lavarsi accuratamente le mani dopo aver toccato i rifiuti e i loro contenitori.

Per lo smaltimento devono essere utilizzati diversi contenitori, a seconda della tipologia di rifiuto.

Tipologia di rifiuti

- **Materiale organico:** comprende rifiuti di cucina e ristorazione come lische di pesce, avanzi di carne, resti di vegetali, ecc. I sottoprodotti di origine animale (ossa, grasso, ecc.) prodotti nelle macellerie devono essere smaltiti mediante ditte autorizzate, secondo la normativa vigente (vedi scheda tematica di approfondimento).
- **Imballaggi:** comprendono tutti i contenitori di alimenti (vaschette in plastica, barattoli in latta, sacchi di carta, ecc.). Nel caso di imballaggi di cartone contenenti materie prime, questi devono essere rimossi prima di accedere ai locali di lavorazione
- **Oli esausti di frittura:** devono essere conferiti in centri di raccolta degli oli esausti, non devono quindi essere smaltiti attraverso il lavandino. Nel caso sia necessario stoccare i rifiuti prima dello smaltimento, i contenitori dei rifiuti di qualsiasi tipologia devono essere chiaramente identificati e lasciati chiusi, per evitare di attirare animali infestanti.



Rintracciabilità, ritiro e richiamo

È responsabilità dell'Operatore del Settore Alimentare (OSA) garantire la rintracciabilità degli alimenti che produce o commercializza ed è suo compito effettuare il ritiro/richiamo se necessario.

La rintracciabilità degli alimenti si garantisce e si dimostra con:

- la conservazione della documentazione commerciale degli acquisti (ddt, fatture, scontrini) da esibire agli organi di controllo
- l'elenco dei fornitori
- l'elenco di eventuali clienti diversi dai consumatori finali

La rintracciabilità degli alimenti deve rientrare nel piano di autocontrollo. La rintracciabilità deve riguardare non solo l'alimento, ma anche il materiale che viene a contatto con gli alimenti (materiale di confezionamento, stoviglie, i gas del sottovuoto, ecc.)

L'OSA ha l'obbligo di ritirare dal mercato i prodotti non conformi al fine della tutela della salute.

Nelle emergenze e con tempi stretti è sempre meglio avere la documentazione già a disposizione.



RISTORANTI GIAPPONESI

SUSHI

(ATTIVITÀ NON SOGGETTE AD HACCP SEMPLIFICATO)

I prodotti della pesca da somministrare crudi devono essere sottoposti a bonifica preventiva mediante congelamento a T= - 20°C per almeno 24 ore o modalità equivalenti previste dalla normativa vigente.

Prerequisiti

- Gli spazi dedicati alla lavorazione del pesce non devono essere utilizzati promiscuamente per altre tipologie di attività, nel caso non siano disponibili spazi dedicati, la lavorazione/sfilettatura del pesce fresco deve essere effettuata in momenti diversi dalle altre lavorazioni;
- l'acquisto delle materie prime deperibili deve essere proporzionato alla capacità di stoccaggio delle apparecchiature frigorifere; eventualmente effettuare acquisti più frequenti o aumentare la capacità frigorifera;
- mantenere la corretta identificazione dei semilavorati congelati (es: indicare data di congelamento, tipo di alimento, ...)
- la materia prima (pesce fresco come salmone ed altri) utilizzati per la preparazione del sushi, può provenire da allevamenti indenni da "Anysakis". Per questa materia prima, non occorre il trattamento di bonifica a -20°C per almeno 24 ore.
- la provenienza del pesce da allevamento indenne deve essere certificata da etichetta presente sulla confezione o sul documento commerciale mediante descrizione del lotto





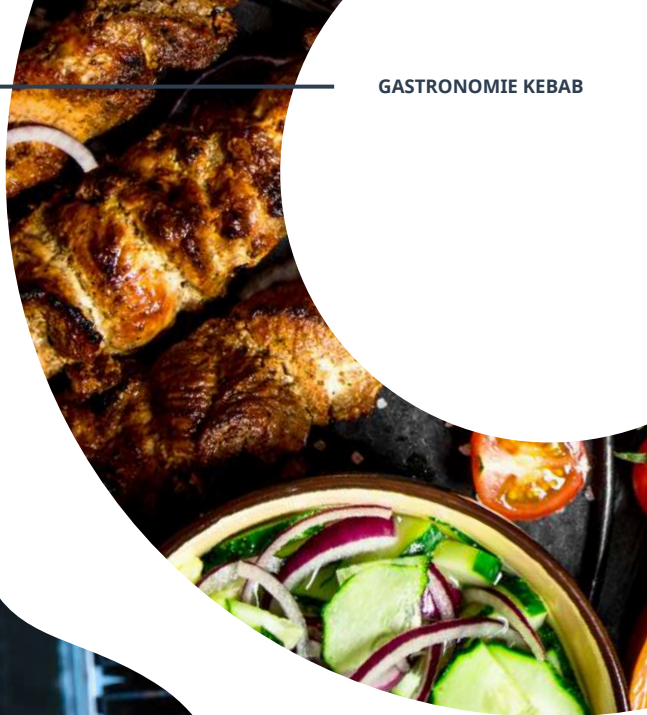
Piano HACCP

- La capacità delle attrezzature utilizzate per la bonifica del pesce fresco (abbattitore rapido di temperatura) deve essere adeguata alle quantità di prodotto fresco acquistato.
- Effettuare il monitoraggio del CCP “bonifica del pesce fresco” come indicato nel piano di autocontrollo e procedere alla compilazione della scheda di monitoraggio prevista.
- Nel caso che non sia possibile dare evidenza univoca delle modalità di gestione di percorsi separati sino al momento della somministrazione, tutto il pesce fresco acquistato che può essere consumato sia crudo che cotto deve essere sottoposto a trattamento di bonifica a -20°C per almeno 24 ore.
- La preparazione del riso per sushi e il corretto utilizzo possono essere gestiti attraverso la validazione della ricetta che deve prevedere un $\text{pH} \leq 4.5$: l'acidificazione garantisce che venga inibita la crescita microbica di *bacillus cereus*. La ricetta viene validata attraverso la determinazione analitica accreditata del pH (effettuata una tantum da un laboratorio a sua volta accreditato, iscritto nell'elenco regionale).



- Il riso, una volta cotto, viene acidificato con aggiunta di aceto di riso e mantenuto a temperatura di 30-40 °C fino al momento dell'utilizzo. La preparazione deve avvenire in tempi abbastanza prossimi a quelli di somministrazione e deve essere utilizzato entro 8 ore dalla cottura e acidificazione.
- È necessaria la verifica periodica di corretta applicazione del piano di autocontrollo, nello specifico la corretta applicazione della procedura di gestione e monitoraggio CCP pesce crudo da parte dei consulenti o di altro personale idoneamente formato e del rispetto della ricetta per la preparazione del riso acidificato





GASTRONOMIE KEBAB



Regole igieniche specifiche

- L'OSA deve dichiarare nella Notifica presentata al Suap tutte le preparazioni che intende effettuare, non può produrre yogurt né gastronomia elaborata in quanto necessitano di attrezzature e spazi dedicati;
- deve essere prevista una sanificazione periodica, previo smontaggio, del coltello meccanico che asporta il kebab cotto dallo spiedo a frequenza almeno giornaliera;
- la cottura del kebab deve essere continuativa e non subire mai interruzioni durante la giornata;
- il Kebab una volta cotto, intero o tagliato deve garantire una temperatura al cuore di almeno + 60°C. durante l'intera giornata lavorativa fino alla vendita al consumatore;
- il kebab cotto invenduto a fine giornata, deve essere eliminato oppure abbattuto rapidamente e conservato refrigerato a +4°C. fino al giorno dopo;
- il Kebab crudo e cotto deve essere conservato separato da altri alimenti (verdure) per evitare contaminazioni crociate;
- per ridurre l'invenduto, occorre adeguare la pezzatura di acquisto del rotolo di carne alle presunte quantità di vendita giornaliere;
- le verdure, le salse di accompagnamento vanno mantenute refrigerate a + 4°C. in attesa della farcitura del panino;

- occorre dotarsi di lavelli dedicati per stoviglie e materie prime (verdure ed eventuali carni) e di termometro a sonda per il monitoraggio delle temperatura di mantenimento del kebab cotto;
- occorre assicurare la tracciabilità e rintracciabilità dello spiedone crudo, mantenendone l'etichetta durante tutto il periodo di vendita;
- occorre installare nell'antibagno o spogliatoio armadietti a doppio scomparto per ogni operatore e dotare i lavelli di lavorazione ed i lavamani di rubinetteria ad apertura non manuale, acqua calda e fredda, sapone liquido e salviette monouso;
- deve essere disponibile al cliente un registro o tabella che descriva gli allergeni contenuti in ogni singola preparazione gastronomica con "multingredienti" in vendita sfusa. (Reg.CE 1169/11);
- le modalità di cottura al forno del pane, la frittura delle patatine dovranno rispettare quanto indicato dalla normativa, relativamente alle misure di attenuazione dei livelli di acrilammide, mediante l'utilizzo di guide cromatiche.

KEBAB





COMMERCIO AL DETTAGLIO

DI TIPO ETNICO

Etichettatura, tracciabilità, fornitori

Le informazioni obbligatorie sugli alimenti devono apparire in una lingua italiana, ma possono recare anche traduzioni aggiuntive in lingue diverse. La traduzione in italiano deve essere di facile comprensione. Nel caso in cui il fornitore fornisca al negoziante le etichette in lingua italiana, quest'ultimo è tenuto ad applicarle alla confezione. ***Le etichette devono essere applicate sulla confezione prima della messa in vendita (esposizione sullo scaffale).***

Anche i documenti di trasporto e le fatture devono essere in lingua italiana per consentire una corrispondenza certa e univoca tra prodotto, grossista, importatore, produttore.



Nei negozi di commercio al dettaglio di tipo etnico ha preso piede la vendita di pesce surgelato sfuso a libero servizio. In pratica il pesce surgelato viene posto allo stato sfuso all'interno di vasche, a loro volta poste all'interno di freezer espositori. Il cliente, dopo aver indossato guanti monouso, preleva una certa quantità di prodotto con appositi attrezzi (palette, pinze, cucchiai, sessole), lo pone in sacchetti di materiale idoneo al contatto con alimenti, e lo pesa.

Da punto di vista igienico sanitario occorre mantenere la catena del freddo, effettuare il rifornimento delle vasche in assenza di clienti, definire una procedura per la pulizia e la sanificazione di vasche ed attrezzi, che devono essere idonei al contatto con alimenti, deve essere inoltre presente un lavello di lavorazione al di fuori del servizio igienico.

Occorre garantire la tracciabilità del prodotto, ad esempio mediante esposizione della etichetta riportata sulla confezione originale, fino ad esaurimento della confezione stessa.

Ad ogni vasca deve essere apposto un cartello riportante le indicazioni obbligatorie, così come indicato sull'opuscolo reperibile al seguente questo link.



