



Guida HACCP

le 30 cose da sapere e perchè

Una mini guida sulle basi del sistema HACCP dedicata agli operatori del settore alimentare per evitare errori, non temere controlli e lavorare in sicurezza.





#1 ogni attività del settore alimentare ha l'obbligo di dotarsi del manuale HACCP che va periodicamente compilato ed aggiornato

- Ogni dipendente o collaboratore deve a sua volta essere in possesso dell'attestato di abilitazione alla professione (può essere chiamato attestato HACCP o da “alimantarista”).
- Se sprovvista di questa documentazione l'attività è soggetta a sanzioni da parte degli Enti di controllo.

Perché?

Lo prevede la legge, il manuale HACCP è uno strumento che regola le procedure igienico-sanitarie e il modus operandi di ogni attività del settore alimentare al fine di lavorare in sicurezza e prevenire eventuali contaminazioni degli alimenti.

L'attestato di alimantarista certifica che l'operatore ha frequentato un corso obbligatorio per esercitare la professione, e sia a conoscenza delle procedure e delle norme di buona prassi igienica.



#2 i rubinetti dei lavandini dedicati al personale OSA

(Operatore Settore Alimentare) devono essere attivati a leva lunga, a pedale o a sensore di movimento/infrarossi.

- Va utilizzato anche un dispenser con sapone sanificante e salviette usa-e-getta per l'asciugatura.

Perché?

Questa è la corretta procedura per lavarsi le mani in sicurezza ed evitare contaminazioni toccando il rubinetto e l'asciugamano di stoffa



#3 i pavimenti ed i muri dovrebbero essere di colore chiaro.

- Bisognerebbe sostituire le piastrelle se rovinate o crepate ed evitare che si formi muffa sull'intonaco.

Perché?

Su un colore chiaro è più facile notare lo sporco e rimuoverlo.

Nelle crepe si annidano batteri ed organismi patogeni, così come nella muffa sull'intonaco che potrebbe staccarsi e contaminare l'alimento.



#4 le zone di preparazione degli alimenti devono essere dotate di finestre con zanzariere e pareti piastrellate

- I piani di lavoro devono essere in materiale facilmente lavabile (es. acciaio inox), mai in legno non trattato o materiale assorbente

Perché?

Non devono entrare insetti che possano posarsi sugli alimenti rischiando di contaminarli.


Le pareti e le superfici devono essere sgrassate e sanificate **con prodotti professionali** spesso, per evitare che ristagnino sostanze che possano sviluppare microrganismi nocivi.



#5 i pavimenti delle cucine – a maggior ragione quelle più grandi – dovrebbero avere una griglia di raccolta dell'acqua che andrebbe tenuta sempre pulita

Perché?

- Per rendere più facile e comoda la pulizia dei pavimenti.
- Le grate vanno comunque tenute pulite per evitare l'accumulo di detriti che possano favorire lo sviluppo e la proliferazione dei batteri.



#6 tutti gli alimenti, anche se in confezioni o cassette, vanno stoccate in modo ordinato e separato sollevati da terra su scaffalature, ripiani rialzati, frigoriferi.

Perché?

- Per permettere una facile pulizia anche sotto il materiale stoccato.
- Se si utilizzano bancali meglio utilizzare quelli in plastica che non assorbono lo sporco.



#7 ogni prodotto aperto e conservato in frigo deve riportare un'etichetta con la data di apertura e la data di scadenza o TMC

- Per ogni prodotto tolto dalla sua confezione originale non si deve mai buttare l'etichetta ma va conservata per risalire alla **rintracciabilità** del prodotto (soluzione più pratica).
- Un'altra opzione può essere quella di riportare sull'apposito registro del manuale HACCP il numero del **lotto di produzione** di quella specifica confezione.
- Una volta esaurito il prodotto l'etichetta può essere eliminata o il riferimento cancellato/annullato dal registro.

Perché?

Per permettere la tracciabilità del prodotto (quando, dove e da chi è stato prodotto quel determinato alimento) e gestire in sicurezza le scadenze e i TMC (termine minimo di conservazione).



#8 gli scarichi dei lavabi andrebbero puliti e sanificati giornalmente utilizzando prodotti specifici

Perché?

- Per impedire l'accumulo di sporco al loro interno che, **marcendo**, potrebbe favorire lo sviluppo dei batteri e **per evitare il formarsi di cattivi odori**.




#9 i frigoriferi ed i freezer devono avere le guarnizioni pulite e senza muffa

- Vanno sbrinati i freezer periodicamente al fine di evitare la formazione di ghiaccio e vanno controllate le temperature
- Si consiglia di fare l'operazione di svuotamento e pulizia a fondo almeno una volta ogni due settimane.

Perché?

Per evitare l'accumulo di muffe e residui che possano favorire la contaminazione crociata.

Eliminare il ghiaccio con la sbrinatura evita la formazione di acqua ed il pericolo che possa sciogliere l'inchiostro di alcune confezioni contaminando gli alimenti.



#10 tutti devono conoscere le temperature di stoccaggio degli alimenti, se lo stesso frigo contiene diverse tipologie di alimenti lo si deve tenere alle temperature più basse previste.

Vediamo nello specifico quali sono le temperature di stoccaggio corrette:

Alimento	Temperatura di stoccaggio
carne, pesce, latte e latticini, pasta fresca, sughi	da 0 a 4°C
frutta e verdura	da 4 a 10°C
surgelati	a -18°C

Perché?

La conservazione alle corrette temperature permette di bloccare la crescita di batteri o microrganismi pericolosi rendendo più sicuri gli alimenti.

E solo con una corretta conservazione si rispettano le indicazioni di data di scadenza e/o TMC fornite dal produttore dell'alimento.




#11 gli alimenti vanno conservati nelle loro confezioni originali o in appositi contenitori (M.O.C.A – Materiale Oggetto a Contatto con Alimenti)

- Di ogni M.O.C.A. va/andrebbe richiesta al produttore la dichiarazione di **conformità M.O.C.A.** - cioè un documento da archiviare nel proprio manuale HACCP che certifichi che quel materiale può essere messo a contatto con gli alimenti.

Perché?

Per evitare che dai materiali alcune sostanze chimiche possano contaminare gli alimenti.



#12 i prodotti conservati a temperatura controllata - quando ricevuti e controllati - durante e dopo la loro eventuale lavorazione devono essere tenuti a temperatura ambiente per il minor tempo possibile.

- N.B. ricordati sempre al momento del ricevimento della merce, di controllare la scadenza, l'etichettatura e l'integrità della confezione.

Perché?

Per evitare che lo sbalzo termico deteriori il prodotto e favorisca la formazione e la proliferazione dei batteri.



#13 durante la cottura bisogna fare attenzione a non bruciare gli alimenti

- Verificare con un termometro a sonda la temperatura del cuore del prodotto.

Perché?

Sulle bruciature degli alimenti possono formarsi sostanze cancerogene, e bisognerebbe accertarsi di portare - anche solo per pochi secondi - il cuore dell'alimento ad almeno 70°C per avere la certezza di aver eliminato tutti o quasi i microrganismi patogeni.



#14 bisogna verificare che le etichette dei prodotti confezionati riportino questi contenuti

- La denominazione dell'alimento
- L'elenco degli ingredienti
- Qualsiasi ingrediente o coadiuvante tecnologico o un suo derivato che sia presente nell'elenco degli allergeni
- La quantità di questi ingredienti o categorie di ingredienti
- Il termine minimo di conservazione (TMC) o la data di scadenza
- Le condizioni di conservazione e/o di impiego
- Il nome o la Rag. Sociale dell'Azienda produttrice
- Il paese d'origine o luogo di provenienza ove previsto
- Le istruzioni per l'uso nei casi in cui la loro mancanza renderebbe difficile un uso adeguato dell'alimento
- Per le bevande che contengono più di 1.2% di Alcool in volume il titolo alcolometrico volumico effettivo
- Una dichiarazione nutrizionale

Perché?

Perché si è responsabili di ogni alimento presente nel luogo di lavoro, è previsto dalla normativa e va data una corretta informazione agli utilizzatori e ai clienti.



#15 il pesce servito crudo va abbattuto a -20°C al cuore dell'alimento per almeno 24 ore, oppure tenuto in freezer a -18°C per almeno 96 ore

Perché?

- Per eliminare il rischio di parassiti come l'*Anisakis* presenti appunto nel pesce crudo



#16 prima di mettere sottovuoto un prodotto preparato, va abbattuto.

L'abbattimento è:

- Positivo se poi il sottovuoto va tenuto in frigo
- Negativo se il prodotto viene conservato in freezer

Perché?

Per evitare lo sviluppo di microrganismi ed aumentare la vita del prodotto



#17 ogni preparato o semilavorato va messo in appositi M.O.C.A. ed etichettato con un'etichetta che contenga le seguenti informazioni:

- Nome del prodotto
- Data di produzione
- Data di scadenza o TMC
- Condizioni di conservazione
- Nome di chi l'ha preparato (consigliato)
- Le etichette vanno posizionate in modo che non possano contaminare l'alimento, e che siano sempre leggibili.

Perché?

Per permetterne la tracciabilità e la corretta gestione dei TMC e delle scadenze dei semilavorati. E' inoltre un aiuto per il personale di cucina.



#18 gli alimenti preparati e cotti che non vanno subito serviti ma conservati in frigo, vanno abbattuti positivamente per passare dal caldo al freddo del frigo.

Perché?

- Per evitare che, durante la fase di raffreddamento, l'alimento si contami se tenuto all'aperto in cucina o si sviluppino microrganismi.



#19 le fasi di **scongellamento** degli alimenti possono essere fatte in due modi:

- **Scongellamento rapido**, che deve avvenire nel microonde
- **Scongellamento lento**, che deve avvenire nel frigorifero

Perché?

Per evitare lo sviluppo e proliferazione di microrganismi nell'alimento.



#20 (parte 1) utilizzare gli oli per un numero limitato di frittture

L'olio di frittura va cambiato spesso, i parametri che ne determinano il cambio sono:

- **COLORE** – non deve essere scuro e bisogna vedere sempre il fondo del cestello della friggitrice
- **ODORE** – non si deve sentire odore di bruciato

In base al tipo di olio di frittura usato ci sono delle temperature di frittura da rispettare

Perché?


L'olio di frittura se usato eccessivamente può sviluppare la produzione di sostanze chimiche cancerogene e tossiche. Per questo motivo va cambiato spesso. Il punto di fumo è la temperatura a cui un grasso alimentare riscaldato inizia a decomporsi (idrolizzarsi) alterando la propria struttura molecolare e formando **Arcoleina**, che è una sostanza tossica e cancerogena, si può osservare quando si comincia a vedere del fumo.

Privilegiate nella cottura degli alimenti olii e grassi con un **valore alto di punto di fumo**.



#20 (parte 2) tabella delle temperature ideali per tipo di olio

Tipo di olio	Temperatura ideale
Strutto	Più di 260°C
Olio di palma «raffinato»	240°C
Olio extravergine di oliva	180°C
Olio di arachide	180°C
Olio di cocco	177°C
Olio di mais	160°C
Olio di soia	130°C
Olio di girasole	Meno di 130°



#21 i taglieri devono essere sempre lasciati puliti e dovrebbero/devono essere di **colore diverso** ognuno dedicato ad una tipologia di alimento, vanno tenuti in buone condizioni e sanificati spesso con **prodotti specifici**.

- I coltelli e le altre attrezzature vanno riposti in appositi cassette chiusi e non tenuti all'aria aperta.

Perché?

Per evitare contaminazioni crociate e microbiche quando non vengono usati




#22 le uova vanno stoccate a temperatura controllata (frigo) in un apposito spazio dedicato, lontano dagli altri alimenti

- **Non vanno mai lavate** e vanno lavorate facendo attenzione a non far cadere frammenti di guscio all'interno dell'albume/tuorlo.
- Andrebbero aperte con un colpo secco sul bordo del lavello e **non sul piatto dove poi inserirlo.**
- Dopo aver lavorato le uova ci si deve **lavare e sanificare le mani** correttamente

Perché?

Le uova sono **potenzialmente contaminate** soprattutto sul guscio che, essendo poroso, non bisogna mai lavare per non agevolare la penetrazione dei microrganismi patogeni presenti appunto sul guscio.

Per questo motivo vanno tenute isolate e fare la massima attenzione affinché il guscio o frammenti di esso **non vadano mai a contatto con tuorlo o albume.**




#23 durante il servizio i camerieri non devono parlare nei pressi del piatto servito, né dovranno mai il dito all'interno del piatto. Dovranno sempre avere capelli/barba/baffi in ordine.

- Sia in cucina che in sala non bisogna indossare anelli, bracciali, orologi o unghie finte.

Perché?

Attraverso la saliva e/o il sudore si possono trasmettere microrganismi anche se la persona non è malata (si può essere portatori sani senza saperlo).

Anche i bracciali, gli anelli e gli orologi possono contribuire alla trasmissione di microrganismi.




#24 le divise del personale devono essere sempre pulite ed ordinate, e quando non usate vanno mantenute nel luogo di lavoro in appositi armadietti

- Non bisogna recarsi sul luogo di lavoro già in divisa ma sempre in abiti borghesi per poi cambiarsi nel luogo di lavoro.

Perché?

Avere la divisa sporca può causare contaminazione



#26 nel caso si prepari la pasta fresca si deve effettuare la preparazione su un piano di lavoro dedicato, con strumentazione dedicata. E sarebbe meglio usare uova pastorizzate.

- Oltre alle materie prime un'altra fonte di possibile contaminazione sono le attrezzature, le macchine e gli ambienti di lavoro. Per questo motivo è importante svolgere le operazioni di **pulizia e sanificazione** con **prodotti professionali**

Perché?

La pasta fresca è un alimento delicato e ad alto rischio di contaminazione soprattutto con agenti patogeni come la **salmonella**.

Utilizzando uova fresche crude durante la stesura si può contaminare la zona di lavoro che per questo motivo deve essere dedicata.



#27 è importante effettuare la pulizia degli ambienti in modo corretto seguendo questo schema:

- Rimozione meccanica dello sporco evidente con scopa e aspirapolvere
- Risciacquo
- Disinfezione/igienizzazione/sanificazione con prodotti specifici HACCP
- Risciacquo (se previsto dal produttore del prodotto sanificante utilizzato)

Le pulizie vanno effettuate soprattutto a fine turno per non dare la possibilità a microrganismi e batteri di svilupparsi e proliferare durante la notte. I prodotti utilizzati per la pulizia e la sanificazione vanno stoccati lontano dagli alimenti e da fonti di calore in un armadietto chiuso dedicato

Perché?

La pulizia e la sanificazione sono gli strumenti più importanti per la lotta alla contaminazione microbiologica. Una corretta pulizia e sanificazione giornaliera ne limita fortemente il rischio.

I prodotti vanno tenuti in un luogo idoneo (armadietti dedicati) a cui possano accedervi solo le persone autorizzate



#28 i rifiuti vanno buttati in appositi bidoni chiusi a pedale e realizzati in acciaio o altro materiale lavabile, vanno puliti e sanificati con la giusta frequenza

- E' vietato usare all'interno i bidoni usati all'esterno per la raccolta differenziata. Sono solo i sacchi che devono passare dal contenitore interno a quello esterno per non contaminare gli ambienti di lavoro.

Perché?

I bidoni dell'interno non devono andare all'esterno (e viceversa) perché potrebbero ulteriormente contaminarsi.



#29 sul menù va riportata una apposita frase del Ministero

«per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita su richiesta, dal personale di servizio»

- Oltre al menù dovrà essere redatto un **LIBRO DEGLI INGREDIENTI** dove segnare gli ingredienti di tutti i piatti ed evidenziati gli allergeni previsti dal REG. UE 1169/2011.
- Va anche esposto un cartello in un punto visibile del locale dove vengono evidenziati i 14 allergeni e loro derivati previsti dal REG. UE 1169/2011

Perché?

Per dare la corretta informazione al consumatore e non incorrere in sanzioni, oltre a non provocare shock anafilattici ai clienti.



#30 ogni giorno va controllata visivamente la presenza di insetti infestanti, roditori e/o loro tracce

- Bisogna dotarsi di dispositivi di monitoraggio (trappole) e riportare in un apposito registro gli esiti del monitoraggio effettuato, almeno una volta al mese.

Perché?

Tenere topi ed insetti lontani dai luoghi di lavoro è fondamentale per evitare contaminazioni.



www.industriesmart.it

