

## CONSERVAZIONE A CALDO

	CCP	pericolo	azioni preventive	limiti critici	azione correttiva	monitoraggio	registrazioni documentazioni	frequenza di registrazione	verifica
<b>A l i m e n t i  c o t t i</b>	<b>CCP</b>	Microbiologico (dovuta alla germinazione delle spore e alla contaminazioni crociate )	<p>Apparecchiatura perfettamente funzionante</p> <p>Adeguata pulizia dell'attrezzatura</p> <p>Corretta impostazione dei fattori tempo/temperatura</p>	La temperatura a cuore del prodotto > di 65° C	<p>Riprestino delle condizioni di conformità della apparecchiatura</p> <p>Eliminare i prodotti conservati per oltre 2 ore a temperatura insufficiente</p>	Controllo del valore della temperatura ad ogni ora	<p>Scheda T di conservazione a caldo</p> <p>Registrazione delle non conformità</p>	Ad ogni cottura	<p>Taratura del termometro a sonda</p> <p>Corretta esecuzione della procedura</p>

**SCHEDA T**  
**SCHEDA DI REGISTRAZIONE DEL MONITORAGGIO E DELLE AZIONI**  
**CORRETTIVE**

DATA	RILEVAZIONE TEMPERATURA A CUORE		ADDETTO	FIRMA	AZIONI CORRETTIVE
			NOME E COGNOME		
	ORA	T°			

➤ **Pericolo microbiologico.**

- si realizza a causa alla germinazione delle spore e alla successiva moltiplicazione batterica nonché delle contaminazioni crociate

➤ **Misure preventive:**

- corretto funzionamento dell'attrezzatura
- adeguata pulizia dell'attrezzatura
- corretta impostazione dei fattori tempo/temperatura

➤ **Procedura di verifica.**

- taratura del termometro a sonda
- verifica della corretta esecuzione della procedura

➤ **Limiti critico**

- la temperatura a cuore del prodotto non può essere inferiore a 65° C

➤ **Azione correttiva**

- ripristino delle condizioni di conformità della apparecchiatura
- eliminare i prodotti conservati per oltre 2 ore a temperatura insufficiente

➤ **Frequenza del monitoraggio**

- ad ogni ora

➤ **Frequenza dei registrazione ( Scheda T)**

- ad ogni ora
- apertura della non conformità

## COTTURA

	CCP	pericolo	azioni preventive	limiti critici	azione correttiva	monitoraggio	registrazioni documentazioni	frequenza di registrazione	verifica
<b>A l i m e n t i  c o t t i</b>	<b>CCP</b>	Microbiologico (sopravvivenza dei microrganismi patogeni)	<p>Apparecchiatura perfettamente funzionante</p> <p>Adeguate pulizie dell'attrezzatura</p> <p>Corretta impostazione dei fattori tempo /temperatura</p>	La temperatura a cuore del prodotto non può essere inferiore a 75 °C	<p>Prolungamento del processo di riscaldamento atto a garantire il raggiungimento a cuore della temperatura di 75 °C</p> <p>Riparazione attrezzatura difettosa</p>	Controllo del valore della temperatura a cuore. La punta del termometro deve essere posizionata nel centro geometrico del prodotto all'inizio della cottura	<p>Scheda U di cottura</p> <p>Registrazione delle non conformità</p>	Ad ogni cottura	<p>Taratura del termometro a sonda</p> <p>Corretta esecuzione della procedura</p>

## COTTURA

➤ **Pericolo microbiologico.**

- si realizza a causa del mancato raggiungimento a cuore di prodotto della temperatura 75 °C .

➤ **Misure preventive:**

- corretto funzionamento dell'attrezzatura
- adeguata pulizia dell'attrezzatura
- corretta impostazione dei fattori tempo/temperatura

➤ **Procedura di verifica.**

- taratura del termometro a sonda
- verifica della corretta esecuzione della procedura

➤ **Limiti critico**

- la temperatura a cuore del prodotto non può essere inferiore a 75 °C

➤ **Azione correttiva**

- prolungamento del processo di riscaldamento atto a garantire il raggiungimento a cuore della temperatura di 75 °C

➤ **Frequenza del monitoraggio**

- monitoraggio ad ogni cottura

➤ **Frequenza di registrazione ( Scheda U)**

- ad ogni cottura
- apertura della non conformità

➤ **Standardizzazione della procedura di cottura.**

- Si formalizzano una volta sola la temperatura e il tempo di cottura necessari a raggiungere a cuore la T° di 75°C di ogni specifico prodotto

**SCHEDA U**  
**SCHEDA DI REGISTRAZIONE DEL MONITORAGGIO E DELLE AZIONI**  
**CORRETTIVE**

DATA	RILEVAZIONE TEMPERATURA A CUORE		ADDETTO	FIRMA	AZIONE CORRETTIVA
			NOME E COGNOME		
	ORA	T°			

**SCHEDA P**  
**SCHEDA DI STANDARDIZZAZIONE DELLA PROCEDURA DI COTTURA**

Prodotto	Temperatura del forno	Tempo di cottura necessario a raggiungere la T° a cuore di 75° C
pollo		
polpettone		

## Raffreddamento rapido

	CCP	pericolo	azioni preventive	limiti critici	azione correttiva	monitoraggio	registrazioni documentazioni	frequenza di registrazione	verifica
Alimenti cotti	CCP	Microbiologico (dovuta alla germinazione delle spore e alle contaminazioni crociate )	<p>Apparecchiatura perfettamente funzionante</p> <p>Adeguata pulizia dell'attrezzatura</p> <p>Corretta impostazione dei fattori tempo temperatura</p>	Temperatura < + 4 °C a cuore del prodotto entro 3 h e comunque la T° non deve rimanere per più di 1,5 H tra 54,4, °C e 26,7 °C	Se la temperatura non è stata raggiunta entro 3 h ,ridurre le dimensioni dell'alimento e scaldare fino al raggiungimento di 75 °C a cuore. Al termine procedere nuovamente al raffreddamento	Controllo del valore della temperatura e del tempo necessario per ogni processo	<p>Scheda FR di raffreddamento</p> <p>Registrazione delle non conformità</p>	Ad ogni raffreddamento	<p>Taratura del termometro a sonda</p> <p>Corretta esecuzione della procedura</p>

**SCHEDA RF**  
**SCHEDA DI REGISTRAZIONE DEL TEMPO DI RAFFREDDAMENTO RAPIDO E**  
**DELLE AZIONI CORRETTIVE**

DATA	TEMPO DI RAFFREDDAMENTO	ADDETTO	FIRMA	AZIONI CORRETTIVE
		NOME E COGNOME		

➤ **Pericolo microbiologico.**

- si realizza a causa della germinazione delle spore e alla successiva moltiplicazione batterica nonché delle contaminazioni crociate

➤ **Misure preventive:**

- apparecchiatura perfettamente funzionante
- adeguata pulizia dell'attrezzatura
- corretta impostazione dei fattori tempo/temperatura

➤ **Procedura di verifica.**

- taratura del termometro a sonda
- verifica della corretta esecuzione della procedura

➤ **Limiti critico**

- temperatura < + 4 °C a cuore del prodotto entro 3 h e comunque la T° non deve rimanere per più di 1,5 H tra 54,4, °C e 26,7 °C

➤ **Azione correttiva**

- se la temperatura non è stata raggiunta entro 4 h ,ridurre le dimensioni dell'alimento e scaldare fino al raggiungimento di 75 °C a cuore. Al termine procedere nuovamente al raffreddamento

➤ **Frequenza del monitoraggio**

- ad ogni processo

➤ **Frequenza dei registrazione ( Scheda FR)**

- scheda FR di raffreddamento
- registrazioni delle non conformità

## CONSERVAZIONE A FREDDO

	CCP	pericolo	azioni preventive	limiti critici	azione correttiva	monitoraggio	registrazioni documentazioni	frequenza	verifica
	CP								
<b>A l i m e n t i  d e p e r i b i l i  e  c o t t i</b>	<b>C C P</b>	Microbiologico (moltiplicazione batterica)	<p>Apparecchiature frigorifere perfettamente funzionanti. (celle frigorifere, banchi espositivi).</p> <p>Controllo a cuore di alcuni prodotti, a campione, con termometro a sonda</p> <p>Non introdurre cibi caldi</p> <p>Conservare separatamente cibi cotti e cibi crudi</p> <p>Coprire i recipienti</p> <p>Evitare di stipare la cella frigorifera e disporre gli alimenti in modo che non siano a contatto con le pareti</p> <p>Corretta attuazione della procedura di pulizia e sanificazione</p>	T° di conservazione come indicato in tabella Z	<p>Riprestinare il corretto funzionamento della cella//banchi espositivi con ripristino della T°</p> <p>Eliminare i prodotti che sono stati ad una T° non conforme</p> <p>Stoccaggio momentaneo dei prodotti in altro frigorifero funzionante</p>	All'inizio del turno di lavoro	<p>Scheda S di monitoraggio T°</p> <p>Registrazione delle non conformità</p>	Mensile	<p>Taratura dei termometri cella /banchi espositivi con frequenza annuale</p> <p>Corretta attuazione della procedura</p>

<b>Tab. Z</b> Limiti critici di accettabilità stoccaggio carni Limiti d legge	
prodotti	Temperatura * di stoccaggio
<b>carni</b>	<b>non superiore + 4° C</b>
<b>pollame e conigli</b>	<b>non superiore + 4° C</b>
<b>frattaglie e selvaggina</b>	<b>non superiore + 3° C</b>
<b>prodotti cotti</b>	<b>non superiore + 4° C</b>
<b>carne macinata</b>	<b>non superiore + 2° C</b>
<b>prodotti della pesca</b>	<b>temperatura vicina a quella del ghiaccio in fusione</b>
<b>prodotti deperibili cotti da consumarsi freddi</b>	<b>&lt; 10 ° C</b>

➤ **Pericolo microbiologico.**

- si realizza a causa di contaminazione microbica dovuta ad una cattiva igiene delle celle e dal mancato rispetto della catena del freddo ,fattori che contribuiscono alla proliferazione batterica.

➤ **Misure preventive:**

- apparecchiature frigorifere perfettamente funzionanti.
- controllo a cuore di alcuni prodotti,a campione, con termometro a sonda
- non introdurre cibi caldi
- conservare separatamente cibi cotti e cibi crudi
- riporre i prodotti cotti in contenitori con coperchio
- evitare di stipare la cella frigorifera e disporre gli alimenti in modo che non siano a contatto con le pareti
- prima di procedere allo stoccaggio assicurarsi che le relative attrezzature siano pulite e sanificate,
- stoccare le materie prime in modo da evitare contaminazioni crociate

➤ **Procedura di verifica.**

- taratura del termometro
- corretta attuazione della procedura

➤ **Limiti critico**

- riferimento ai parametri della tab Z (temperatura di stoccaggio)

➤ **Monitoraggio**

- ad ogni inizio di turno

➤ **Azione correttiva**

- ripristinare il corretto funzionamento della cella//banchi espositivi con ripristino della T°
- eliminare i prodotti che sono stati ad una T° non conforme
- stoccaggio momentaneo dei prodotti in altro frigorifero funzionante
- ripristino delle condizioni igieniche delle attrezzature
- ripristino delle temperature previste dalla tab Z

➤ **Frequenza dei registrazione**

- mensile
- apertura della non conformità