

# Manuale H.A.C.C.P. e Rintracciabilità

ai sensi del D.D. n°692 del 15 ottobre 2012 e s.m.i.

## THE NEW BAKER

di Piccardo Silvia

Sede Legale: Strada Antica di Collegno n°188/D – 10146 Torino (TO)

Sede Operativa: Corso Vinzaglio n°15 – 10121 Torino (TO)

Firma dei soggetti che hanno partecipato alla stesura del documento direttamente o sono stati consultati in merito ad esso.

Titolare dell'azienda:	Piccardo Silvia
Responsabile Autocontrollo H.A.C.C.P.	Piccardo Silvia
Responsabile Sistema di Rintracciabilità	Piccardo Silvia
Altre figure coinvolte	

(●)		
01	19 Giugno 2024	Aggiornamento generale documento
00	29 Gennaio 2021	Prima stesura
Revisione	Data <sup>(1)</sup>	Causale

(●) Ulteriori revisioni del Manuale HACCP a seguito di modifiche per variazioni dell'azienda (lavorazioni, attrezzature, locali, anagrafica, ecc..) oppure a seguito di revisioni previste dalla legge.

## 1. INDICE DEL DOCUMENTO HACCP

### SOMMARIO

<b>1. INDICE DEL DOCUMENTO HACCP</b> .....	1
1.1. Glossario .....	2
<b>2. PREMESSA</b> .....	4
2.1. Obiettivi del Manuale .....	4
2.2. Procedimento seguito per la stesura .....	4
2.3. Riferimenti normativi .....	7
<b>3. DESCRIZIONE DELL'AZIENDA</b> .....	9
3.1. Identificazione azienda .....	9
3.2. Descrizione dell'attività .....	10
3.3. Individuazione del locale .....	11
<b>4. GRUPPO HACCP</b> .....	12
4.1. Mansioni individuate in azienda .....	12
4.2. Modulo per la rilevazione del mansionario nominativo .....	12
4.3. Procedura di formazione del personale .....	13
4.4. Igiene e salute del personale .....	17
4.5. Procedura Lavaggio Mani .....	19
<b>5. APPLICAZIONE DEL SISTEMA HACCP</b> .....	20
5.1. Analisi dei rischi e punti critici di controllo .....	20
5.2. Diagrammi di Flusso .....	21
5.3. Piano HACCP e punti critici di controllo .....	24
<b>6. PROCEDURE DI CONTROLLO SUGLI ALIMENTI</b> .....	40
6.1. Procedura di approvvigionamento merci .....	40
6.2. Elenco dei fornitori e dettaglio merci .....	42
6.3. Procedura di stoccaggio .....	44
6.4. Procedure di controllo delle temperature – taratura strumenti di misura .....	46
6.5. Procedure di controllo delle temperature – mantenimento in freddo .....	47
6.6. Procedure di controllo delle temperature – cottura .....	48
<b>7. PROCEDURA DI ANALISI E PIANO DI CAMPIONAMENTO</b> .....	50
7.1. Potabilità dell'acqua .....	51
<b>8. PROCEDURE DI CONTROLLO E SANIFICAZIONI DEI LOCALI E DELLE ATTREZZATURE</b> .....	52
8.1. Procedure di sanificazione – Pulizia e disinfezione .....	52
8.2. Procedura di controllo pre-operativo .....	55
8.3. Procedura di gestione dei rifiuti .....	56
8.4. Manutenzione impianti .....	57

## 1.1. Glossario

<b>Alimento</b>	Qualsiasi sostanza o prodotto trasformato, parzialmente trasformato o non trasformato, destinato ad essere ingerito, da esseri umani. Sono comprese le bevande, gomme da masticare e qualsiasi sostanza, compresa l'acqua, intenzionalmente incorporata negli alimenti nel corso della loro produzione, preparazione o trattamento.
<b>Operatore del Settore Alimentare (O.S.A.)</b>	La persona fisica o giuridica responsabile di garantire il rispetto delle disposizioni della legislazione nell'impresa alimentare posta sotto il suo controllo.
<b>Impresa alimentare</b>	Ogni soggetto pubblico o privato, con o senza fini di lucro, che svolge qualsiasi delle attività connesse ad una delle fasi di produzione, trasformazione e distribuzione degli alimenti.
<b>Analisi dei rischi</b>	Identificazione dei fattori di pericolo sanitario associati all'alimento, in funzione del tipo di materie prime utilizzate, dalle specifiche caratteristiche del prodotto finito, delle modalità d'impiego e di conservazione, della destinazione d'uso e delle caratteristiche tecniche del processo produttivo. Variazioni di uno qualunque degli elementi succitati rendono necessaria una revisione dell'analisi dei pericoli e quindi del piano di autocontrollo adottato.
<b>Rischio (Hazard)</b>	Fattore biologico, chimico o fisico in grado di rendere l'alimento non sicuro o nocivo al consumo. Un rischio può essere un'inaccettabile contaminazione ad opera di un fattore di natura biologica, chimica o fisica. La moltiplicazione o la sopravvivenza di microrganismi in grado di compromettere la salubrità o la stabilità dell'alimento, nonché la produzione o persistenza nell'alimento stesso di tossine o di altri prodotti del metabolismo microbico nocivi alla salute umana rappresentano i rischi biologici più diffusi.
<b>Azione di controllo</b>	Ogni fattore che può essere utilizzato, dall'azienda, come strumento preventivo per controllare un rischio identificato.
<b>Punto di controllo (CP)</b>	Ogni punto, fase o procedura in corrispondenza dei quali è possibile esercitare un'azione di controllo che non ha effetto diretto sulla sicurezza igienico-sanitaria del prodotto.
<b>Piano di monitoraggio</b>	Una sequenza pianificata di osservazioni o misure che permette di valutare se un CCP è sotto controllo o finalizzata a verificare, a posteriori, il grado di efficienza del sistema HACCP adottato.
<b>Limite critico</b>	Limite o caratteristica di natura chimica, fisica o microbiologica che permette di definire se la fase presa in esame è sotto controllo o meno.
<b>Non conformità</b>	Non soddisfacimento di un requisito specificato.
<b>Azione correttiva</b>	Azione da intraprendere nel caso in cui i limiti critici vengano superati.

<b>Attività di verifica</b>	Attività che, mediante test supplementari o riesame dei dati di monitoraggio raccolti, permettono di valutare l'efficacia del sistema HACCP e la significatività del piano di monitoraggio adottato.
<b>Pulizia</b>	Allontanamento dello sporco da una qualsiasi superficie. Il concetto di pulizia è sinonimo di detersione (o "detergenza"). I prodotti che vengono utilizzati per attuare la pulizia vengono chiamati detergenti.
<b>Disinfezione</b>	Processo attuato con agenti chimici (soluzioni disinfettanti) o fisici (calore, raggi U.V.), che permette l'eliminazione di tutti i microrganismi patogeni (tuttavia non di tutte le forme di resistenza come, talvolta, nel caso delle endospore) e la drastica riduzione dei restanti microrganismi sulle superfici da trattare.
<b>Sanificazione</b>	Attuazione - simultanea o in momenti distinti - della pulizia e della disinfezione. Si tratta, dunque, di un'operazione che ha lo scopo di eliminare dalle superfici i residui di lavorazione, distruggere i microrganismi patogeni e provocare una drastica riduzione dei restanti microrganismi. I prodotti che vengono utilizzati per attuare la sanificazione in un unico momento vengono chiamati sanificanti.

## 2. PREMESSA

### 2.1. Obiettivi del Manuale

Con il presente manuale l'Azienda intende raggiungere i seguenti obiettivi:

1. Rispettare le prescrizioni dei regolamenti europei (Pacchetto Igiene), in particolare il Reg. CEE 852/04 (recepito in Italia dal Decreto Legislativo n. 193/2007) e Reg. CEE 178/02 (recepito in Italia dal Decreto Legislativo n. 190/2006).
2. Migliorare la qualità dei prodotti mediante auto sorveglianza igienico sanitaria;
3. Formare il personale, sui concetti di igiene e sicurezza alimentare e sull'igiene personale;
4. Garantire la Rintracciabilità dei prodotti alimentari lungo la filiera a partire dall'approvvigionamento delle materie prime per la trasformazione, al fine di garantirne la provenienza;
5. Ridurre gli sprechi, come prescritto dalla legge n. 166/2016, che definisce le disposizioni concernenti la donazione e distribuzione di prodotti alimentari e farmaceutici a fini di solidarietà sociale e per la limitazione degli sprechi (G.U. 30 agosto 2016, n. 202);
6. Garantire un elevato standard qualitativo per tutte le unità produttive appartenenti alla catena di distribuzione.

### 2.2. Procedimento seguito per la stesura

Il primo passo del procedimento è stata un'accurata analisi del processo lavorativo dell'azienda e dei locali adibiti alle lavorazioni, per accertarne la rispondenza alle norme di legge. Tale manuale è stato redatto in base al "Manuale di corretta prassi igienica per il settore della Produzione Artigianale di prodotti Alimentari" secondo il parere n.600.4/24418.MAN/1081 del Ministero della Salute.

Il processo lavorativo è stato poi confrontato con il sistema di analisi dei rischi e controllo dei punti critici H.A.C.C.P. (Hazard Analysis and Critical Control Points), in particolare si è proceduto a:

- a) Identificare i pericoli da prevenire, ridurre o eliminare.
- b) Individuare i punti critici di controllo nelle fasi in cui è possibile prevenire, ridurre o eliminare un rischio.
- c) Stabilire, per i punti critici di controllo individuati, i limiti critici che delimitano l'accettabilità o l'inaccettabilità dei prodotti.
- d) Stabilire ed applicare procedure di controllo e sorveglianza dei punti critici di controllo; in particolare:
  - Selezione e verifica dei fornitori;
  - Controllo delle merci in arrivo e/o acquistate;
  - Pulizia e disinfezione dei locali e attrezzature;
  - Derattizzazione e disinfestazione;
  - Controllo delle temperature di raffreddamento, riscaldamento e conservazione delle materie prime e degli alimenti preparati;
  - Manutenzione delle attrezzature;
  - Smaltimento dei rifiuti;
  - Potabilità dell'acqua;
  - Formazione del personale;

- Controllo pre-operativo;
- Procedure per il ritiro dal mercato di prodotti risultati non conformi nell'ambito dell'autocontrollo e/o in occasione di controlli ufficiali;
- Taratura degli strumenti

Ecco qui il listino Newbiz:

Listino servizi HACCP e Rintracciabilità alimentare									
Tipologia	MIC	MED	MAC	Riferimenti normativi	Note	Sanz.	Prio Lg/Ve	Prov	
Stesura manuale HACCP e Rintracciabilità	€300	€400	€500	HACCP: REG CE 852/04 Art. 4, 5, 7, 8, 9; Rintracciabilità: REG CE 178/02 Art. 18 D.Lgs. 193/07 art. 6 comma 6.	Qualunque attività alimentare	€1000 /6000	1/2 su 7	SI	
Aggiornamento manuale HACCP e Rintracciabilità:	€190	€240	€290	REG CE 852/04 Art. 5 par.2 & par.4 comma b D.Lgs. 193/07 art. 6 comma 6.	Ad ogni modifica del manuale: cambio di dipendente, fornitore, procedura, attrezzatura, ecc.	€1000 /6000	2/3 su 7	SI	
Registrazione giornaliera HACCP Schede cartacee	€0	€0	€0	HACCP: REG CE 852/04 Art. 5 par. 4; Rintracciabilità: REG CE 178/02 Art. 18 par. 2 e 3.	Fino 5 dipendenti obbligatorie solo le schede rintracciabilità e non conformità; oltre 5 dipendenti tutte	€1000 /6000	3/7 su 7	0	
Registrazione giornaliera HACCP	€280	€330	€390	Non obbligatorio	Qualunque attività alimentare		6/5 su 7	SI	
Audit di controllo (prezzo all'anno)	€100	€140	€180	Non obbligatorio	Qualunque attività alimentare				
Analisi microbiologiche (prezzo all'anno): Pacchetto <b>Micro</b> : 2 alim, 2 tamp, 1 H2O Pacchetto <b>Medio</b> : 3 alim, 2 tamp, 1 H2O Pacchetto <b>Macro</b> : 3 alim, 3 tamp, 1 H2O 1 alimento 1 tampone 1 analisi acqua 1 analisi legionella 1 analisi acqua piscina	€360		€440	<b>Analisi alimenti e tamponi:</b> REG. 2073/05 Art.1 e Art. 4 <b>Analisi acque:</b> REG. 2073/05 Art.1 e Art. 4 e D.R. 10/01/12 n°2-3258 D.Lgs. 193/07 art. 6 comma 6-8. <b>Legionella:</b> D.M. 07/02/1983, G.U. n.28 del 04/02/2005, G.U. n.29 del 05/02/2005 G.U. n.103 del 05/05/2000 Le G.U. sono state riunite aggiornate e integrate ne "Le linee guida Legionella del 2015"	<b>Analisi alimenti e tamponi:</b> Soprattutto attività di produzione alimenti. <b>Analisi Acque:</b> chi produce alimenti da tipologia 3 in poi o in presenza di serbatoi o addolcimento acqua <b>Legionella:</b> attività ricettive con più di 25 posti letto ( <b>almeno 6 punti di controllo</b> )	€1000 /6000	4/1 su 7	SI	

Fornitori di frutta con classificazione della frutta acquistata dal cliente durante l'anno:

