

Bar SPORT di Mario Rossi	MANUALE H.A.C.C.P.				<i>Corso Mazzini, 368/C 66054 Vasto (CH)</i> Pag. 1 di 77
	Edizione Manuale		Revisione Manuale		
	DATA 27/11/2007	N° 01	DATA 27/11/2007	N° 00	

Manuale di Autocontrollo Aziendale dell'Igiene

*Piano di Autocontrollo Alimentare secondo
il Sistema HACCP con Indicazioni di Corretta
Prassi Igienica, Rintracciabilità degli alimenti,
Ritiro e notifica dei prodotti non conformi*

**BAR
SPORT
DI MARIO ROSSI
Corso Mazzini, 368/C
VASTO (CH)**

Bar SPORT di Mario Rossi	MANUALE H.A.C.C.P.				<i>Corso Mazzini, 368/C 66054 Vasto (CH)</i> Pag. 2 di 77
	Edizione Manuale		Revisione Manuale		
	DATA 27/11/2007	N° 01	DATA 27/11/2007	N° 00	

**BAR
SPORT
DI MARIO ROSSI
Corso Mazzini, 368/C
66054 VASTO (CH)**

**MANUALE DI AUTOCONTROLLO
AZIENDALE DELL'IGIENE**

Sistema HACCP conforme a
Regolamento (CE) n. 178/2002 – artt. 18 e 19
Regolamento (CE) n. 852/2004 – art. 5
(già applicato ai sensi del D. Lgs. 26 Maggio 1997, n. 155 - Articolo 3, comma 2)


Edizione n° 01

Emessa in data: 27/11/2007

Questo manuale è di proprietà della Ditta Mario Rossi.

Ogni divulgazione e riproduzione o cessione di contenuti a terzi deve essere autorizzata.

La Direzione

					
00	27/11/2007	PRIMA EDIZIONE			
Rev	DATA	DESCRIZIONE	PREPARATO	VERIFICATO	APPROVATO
			BIOSAN s.n.c.	RSA	DIR

Bar SPORT di Mario Rossi	MANUALE H.A.C.C.P.				<i>Corso Mazzini, 368/C 66054 Vasto (CH)</i> Pag. 3 di 77
	Edizione Manuale		Revisione Manuale		
	DATA 27/11/2007	N° 01	DATA 27/11/2007	N° 00	

INDICE

1 IL SISTEMA HACCP

- 1.1 PREMESSA**
- 1.2 GENERALITÀ**
- 1.3 DEFINIZIONI**
- 1.4 RIFERIMENTI NORMATIVI E DI BUONA PRASSI**

2 IGIENE DEGLI ALIMENTI

- 2.1 PREMESSA**
- 2.2 CENNI DI IGIENE DEGLI ALIMENTI**
- 2.3 MALATTIE TRASMESSE INGERENDO ALIMENTI INFETTI**

3 DATI AZIENDALI

- 3.1 PREMESSA**
- 3.2 DATI FISCALI**
- 3.3 ORGANIGRAMMA**
- 3.4 GRUPPO DI LAVORO (HACCP TEAM)**
- 3.5 ANALISI DELL'ATTIVITÀ AZIENDALE**
- 3.6 DESCRIZIONE DEI LOCALI**
- 3.7 DESCRIZIONE DELLE ATTREZZATURE UTILIZZATE**
- 3.8 ELENCO DEL PERSONALE**

4 STRUTTURA E RESPONSABILITÀ

- 4.1 DESCRIZIONE DEL RUOLO E DEI COMPITI ASSEGNATI**
- 4.2 GESTIONE DELLA DOCUMENTAZIONE**

5 PROCEDURE OPERATIVE

- 5.1 PROCEDURA P1**
- 5.2 PROCEDURA P2**
- 5.3 PROCEDURA P3**
- 5.4 PROCEDURA P4**
- 5.5 PROCEDURA P5**
- 5.6 PROCEDURA P6**
- 5.7 PROCEDURA P7**
- 5.8 PROCEDURA P8**
- 5.9 PROCEDURA P9**
- 5.10 PROCEDURA P10**

6 MODULISTICA H.A.C.C.P.

Bar SPORT di Mario Rossi	MANUALE H.A.C.C.P.				<i>Corso Mazzini, 368/C 66054 Vasto (CH)</i> Pag. 15 di 77
	Edizione Manuale		Revisione Manuale		
	DATA 27/11/2007	N° 01	DATA 27/11/2007	N° 00	

3

DATI AZIENDALI

3.1 PREMESSA

Questo capitolo contiene i moduli che riguardano:

- I dati relativi all'Azienda
- L'organigramma Aziendale
- Il gruppo di lavoro (HACCP Team)
- La descrizione dell'attività aziendale
- La descrizione dei locali e l'indicazione della presenza o meno dei macchinari
- L'elenco del personale con la qualifica e la data di aggiornamento formativo

Alla fine del capitolo è fornito un promemoria riguardante i documenti che devono essere a disposizione degli organi di vigilanza.

Bar SPORT di Mario Rossi	MANUALE H.A.C.C.P.				<i>Corso Mazzini, 368/C 66054 Vasto (CH)</i> Pag. 16 di 77
	Edizione Manuale		Revisione Manuale		
	DATA 27/11/2007	N° 01	DATA 27/11/2007	N° 00	

3.2 DATI FISCALI

Ragione sociale:	MARIO ROSSI
Sede legale: Indirizzo / Città / C.A.P.	CORSO MAZZINI, 368/C 66054 VASTO (CH)
Partita IVA:	02152250698

Ubicazione esercizio: Indirizzo / Città / C.A.P.	CORSO MAZZINI, 368/C 66054 VASTO (CH)
Deposito: Indirizzo / Città / C.A.P.	CORSO MAZZINI, 368/C 66054 VASTO (CH)

Amministratore:	MARIO ROSSI
Tipo di attività:	BAR
Telefono:	0873/378707
Fax:	0873/378707

Autorizzazione sanitaria	N. _____
	RILASCIATA DA: _____
	IL: _____
	TITOLARE: _____

Bar SPORT di Mario Rossi	MANUALE H.A.C.C.P.				<i>Corso Mazzini, 368/C 66054 Vasto (CH)</i> Pag. 17 di 77
	Edizione Manuale		Revisione Manuale		
	DATA 27/11/2007	N° 01	DATA 27/11/2007	N° 00	

3.3 ORGANIGRAMMA

Rappresentante legale	Amministratore/Titolare:
	Data di nascita:
	Luogo di nascita:
	Città di residenza:
	Indirizzo:
	C.A.P.:
	Codice fiscale:
Responsabile Amministrazione	
Responsabile Produzione	
Responsabile commerciale	

3.4 GRUPPO DI LAVORO (HACCP TEAM)

Coordinatore del Gruppo di Lavoro:	MARIO ROSSI
Consulente esterno:	DOTT.SSA ANNA LISA IAVICOLI
ESECUTIVO HACCP	
Archiviazione documentazione generata:	MARIO ROSSI
Verifica ispettiva:	Periodicità: Annuale
	Consulente esterno: Dott.ssa Anna Lisa Iavicoli

Bar SPORT di Mario Rossi	MANUALE H.A.C.C.P.				<i>Corso Mazzini, 368/C 66054 Vasto (CH)</i>
	Edizione Manuale		Revisione Manuale		
	DATA 27/11/2007	N° 01	DATA 27/11/2007	N° 00	

3.5 ANALISI DELL'ATTIVITÀ AZIENDALE

L'esercizio di **BAR**:

BAR "SPORT"

propone alla clientela generi alimentari preparati e somministrati direttamente alla clientela e generi alimentari posti in banchi espositivi a temperatura controllata e non, somministrati dal personale dell'industria alimentare, generi di pasticceria sfusi e confezionati, da conservare a temperatura ambiente o in regime di temperatura controllata di produzione interna e da parte di ditte esterne.

Alcuni prodotti sono già pronti per il consumo, altri devono essere consumati previa cottura.

Considerate le caratteristiche differenti di prodotti tanto vari, si è proceduto ad una descrizione separata degli stessi, raggruppandoli sulla base di alcune caratteristiche comuni.

• **Prodotti alimentari in genere soggetti a regime di temperatura controllata – produzione esterna**

Descrizione del prodotto

Si definiscono come prodotti alimentari in genere soggetti a regime di temperatura controllata, prodotti di varia natura, origine e tecnologia di produzione esterna, che presentano come caratteristica comune la facilità di deterioramento. Per l'attività di bar, somministrazione sono riconducibili ad uno dei seguenti prodotti:

- **Gastronomia fredda:** è costituita da una serie piuttosto ampia (panini farciti, tramezzini, insalate miste, toast, ecc.), sia sfusi che confezionati, da conservarsi in regime di temperatura controllata o a temperatura ambiente e prodotti da laboratori autorizzati.
- **Prodotti della pasticceria fresca:** comprendono prodotti dolciari i cui componenti principali sono la farina, il burro, la margarina, le uova, lo zucchero, il lievito e gli aromi. Sono farciti e guarniti con frutta, creme, o altri prodotti assimilabili. In tale categoria si individuano i croissant, le paste (bignè, cannoli, ecc.) ed altri prodotti assimilabili.
- **Latte e prodotti derivati:** rientrano in questa categoria il latte ed i prodotti lattiero caseari quali lo yogurt, il mascarpone, i fiocchi di latte ed altri prodotti assimilabili.

Descrizione del processo

- I prodotti vengono ricevuti allo stato sfuso e preconfezionato, esposti in banchi refrigerati e venduti o somministrati tali e quali o riscaldati alla piastra (gastronomia fredda).

• **Prodotti alimentari in genere non soggetti a regime di temperatura controllata – produzione esterna**

Descrizione del prodotto

Si definiscono come prodotti alimentari in genere non soggetti a regime di temperatura controllata, prodotti di varia natura, origine e tecnologia di produzione esterna, che presentano come caratteristica comune la stabilità del prodotto finito nel tempo. Per l'attività di bar, somministrazione sono riconducibili ad uno dei seguenti prodotti:

Bar SPORT di Mario Rossi	MANUALE H.A.C.C.P.				<i>Corso Mazzini, 368/C 66054 Vasto (CH)</i> Pag. 25 di 77
	Edizione Manuale		Revisione Manuale		
	DATA 27/11/2007	N° 01	DATA 27/11/2007	N° 00	

3.6 DESCRIZIONE DEI LOCALI

I locali sono costituiti da n° 4 ambienti.

N.	AMBIENTE	SUP. MQ	PRESENZA DI MACCHINARI	N° ADDETTI	NOTE
1.	MAGAZZINO	12	SÌ		<ul style="list-style-type: none"> • Presenti celle frigo a temperatura di refrigerazione e di surgelazione • Scaffalatura per prodotti confezionati da conservarsi a temperatura ambiente
2.	AREA PREPARAZIONE	55	SÌ		<ul style="list-style-type: none"> • In quest'area avvengono le manipolazioni di tutti gli alimenti Area collegata con: <ul style="list-style-type: none"> • La cucina • La dispensa
3.	CUCINA	15	SÌ		<ul style="list-style-type: none"> • In quest'area avviene la cottura degli alimenti manipolati Area collegata con: <ul style="list-style-type: none"> • L'area somministrazione attraverso una porta a vento • L'area preparazione alimenti
4.	ZONA SOMMINISTRAZIONE	10	NO		•
5.	SERVIZI IGIENICI PER IL PERSONALE	10	NO		•

APPROVVIGIONAMENTO IDRICO, EMISSIONI E SMALTIMENTI	
Approvvigionamento idrico:	L'impianto idrico viene alimentato dalla rete cittadina (acquedotto comunale) / da pozzo artesiano autorizzato
Smaltimento acque reflue	I reflui liquidi sono convogliati nella fognatura comunale
Smaltimento rifiuti	<p>I rifiuti solidi sono smaltiti a mezzo dei cassonetti dell'azienda municipalizzata.</p> <p>I rifiuti ridotti il più possibile e smaltiti in condizioni di sicurezza sono costituiti da "rifiuti speciali", resti di imballaggi in cartone e plastica, cassette e pedane in plastica e in legno, grassi e ossa.</p> <p>Hanno recapito presso centro di raccolta autorizzato per mezzo di veicoli idonei, per trasporto conto terzi.</p>
Emissioni in atmosfera	Presso l'azienda non sono presenti effluenti gassosi che necessitano di autorizzazione alle emissioni in atmosfera da parte della Provincia di Chieti.

Bar SPORT di Mario Rossi	MANUALE H.A.C.C.P.				<i>Corso Mazzini, 368/C 66054 Vasto (CH)</i>
	Edizione Manuale		Revisione Manuale		
	DATA 27/11/2007	N° 01	DATA 27/11/2007	N° 00	

4.1 DESCRIZIONE DEL RUOLO E DEI COMPITI ASSEGNATI

RESPONSABILE DEL SISTEMA DI AUTOCONTROLLO (RSA)		
Compiti/attribuzioni		
<p>E' il responsabile ai sensi del Reg. (CE) 852.2004 (ex D.Lgs. 155/97) di:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. garantire che gli alimenti prodotti nella impresa alimentare soddisfino le disposizioni della legislazione alimentare applicabile alla loro attività; 2. garantire l'applicazione del sistema HACCP alle fasi della produzione, trasformazione e distribuzione degli alimenti; 3. attuare le procedure per azioni preventive e correttive di eventuali non conformità; 4. eliminare immediatamente un prodotto quando ha motivo di ritenere che possa essere dannoso per la salute umana. <p>E' responsabile della attribuzione dei ruoli previsti per l'attuazione del sistema di autocontrollo, della verifica dell'applicazione delle procedure aziendali, della formazione degli addetti anche sulla base delle competenze richieste per i ruoli assegnati.</p> <p>RSA in base al regolamento si identifica con la definizione di "Operatore del settore alimentare", quindi nella maggior parte dei casi anche con la direzione aziendale; qualora le figure non siano coincidenti le procedure saranno approvate anche dalle Direzione aziendale (DIR).</p>		
Competenze minime		
<p>Conoscenza del Reg. CE 852/2004 del Parlamento europeo;</p> <p>Conoscenza della normativa applicabile alla propria attività in materia di alimenti;</p> <p>Conoscenza delle procedure e dei modelli attuati per il sistema HACCP.</p>		
Per accettazione	data	firma

Bar SPORT di Mario Rossi	MANUALE H.A.C.C.P.				<i>Corso Mazzini, 368/C 66054 Vasto (CH)</i> Pag. 38 di 77
	Edizione Manuale		Revisione Manuale		
	DATA 27/11/2007	N° 01	DATA 27/11/2007	N° 00	

4.2 GESTIONE DELLA DOCUMENTAZIONE

Il presente manuale e la documentazione correlata, deve essere sempre presente e reperibile in azienda, anche in copia.

La documentazione relativa al sistema HACCP, e in particolare le schede di registrazione dovranno essere archiviate, a cura del RSA per una durata non inferiore a 5 anni se non diversamente previsto da specifiche disposizioni normative.

A tal fine ciascun incaricato della compilazione dei modelli, al termine dell'utilizzo dovrà riconsegnare all'RSA le schede per l'archiviazione; l'RSA provvederà altresì a fornire nuova modulistica in bianco.

Il manuale dell'HACCP, le procedure e la relativa modulistica vengono riesaminate annualmente in occasione del Riesame da parte dell'Auditor esterno.

Sono comunque motivo di revisione e/o aggiornamento le seguenti situazioni:

- emanazione di nuove normative
- modifiche ai processi produttivi

Bar SPORT di Mario Rossi	MANUALE H.A.C.C.P.				<i>Corso Mazzini, 368/C</i> <i>66054</i> <i>Vasto (CH)</i>
	Edizione Manuale		Revisione Manuale		
	DATA 27/11/2007	N° 01	DATA 27/11/2007	N° 00	

5

PROCEDURE OPERATIVE

Vengono di seguito riportate le Procedure operative da applicare in azienda, secondo il seguente ordine:

Procedura P1: Salute, igiene e comportamento del personale

Procedura P2: Formazione e addestramento del personale

Procedura P3: Approvvigionamento merci

Procedura P4: Rifiuto merce

Procedura P5: Stoccaggio merce

Procedura P6: Detergenza e disinfezione

Procedura P7: Monitoraggio animali infestanti e disinfestazione

Procedura P8: Manutenzione dei locali e delle attrezzature

Procedura P9: Controlli microbiologici

Procedura P10: Rintracciabilità

Bar SPORT di Mario Rossi	MANUALE H.A.C.C.P.				<i>Corso Mazzini, 368/C 66054 Vasto (CH)</i>
	Edizione Manuale		Revisione Manuale		
	DATA 27/11/2007	N° 01	DATA 27/11/2007	N° 00	

5.8 PROCEDURA P8

MANUTENZIONE DEI LOCALI E DELLE ATTREZZATURE

SCOPO:

In generale, locali ove vengono in qualsiasi modo manipolati alimenti dovranno essere tenuti puliti e sottoposti a manutenzioni in modo da garantirne l'efficienza e ridurre al minimo la possibilità di contaminazioni dirette o indirette del ciclo produttivo o del prodotto.

Il termine "locale" di seguito adottato va ovviamente inteso come insieme di ambienti, o ambiente singolo, ove si effettuano la lavorazione e/o conservazione e/o commercializzazione del prodotto alimentare.

MODALITA' OPERATIVE:

Tutti gli impianti, le attrezzature e gli utensili sono soggetti a manutenzione ordinaria dal personale specializzato della ditta costruttrice, la quale fornisce periodicamente le procedure adottate, che saranno sottoscritte e autorizzate dal responsabile dell'autocontrollo solo se esse non costituiscono un pericolo per la sicurezza delle materie prime e dei prodotti.

Dopo ogni intervento di manutenzione devono essere ripristinate le condizioni igieniche secondo le procedure di sanificazione.

Gli impianti, gli utensili e le attrezzature non sono adibiti ad usi diversi dalla lavorazione dei prodotti autorizzati.

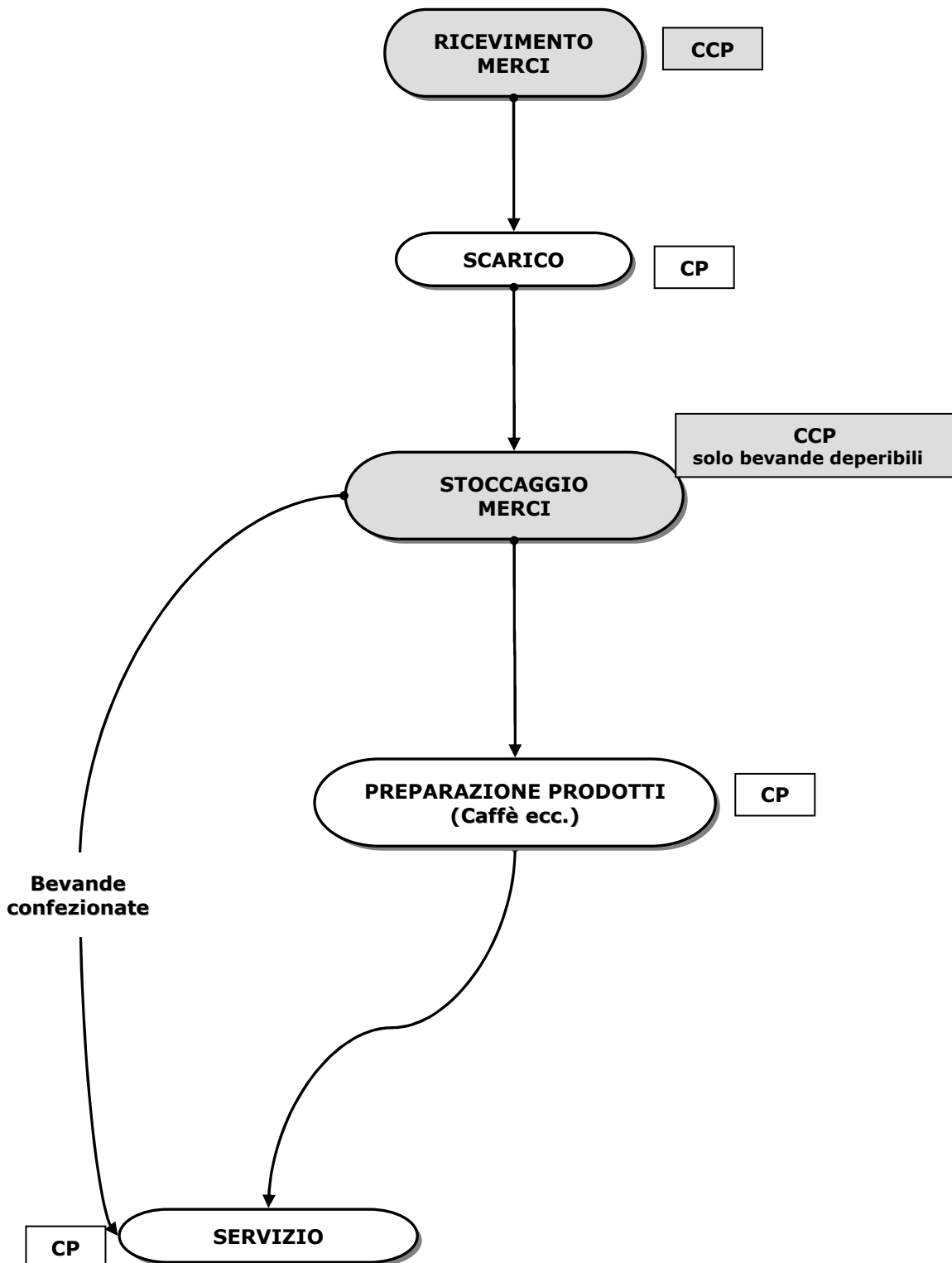
REGISTRAZIONE

Scheda 6

IL RESPONSABILE

Bar SPORT di Mario Rossi	MANUALE H.A.C.C.P.				<i>Corso Mazzini, 368/C 66054 Vasto (CH)</i> Pag. 67 di 77
	Edizione Manuale		Revisione Manuale		
	DATA 27/11/2007	N° 01	DATA 27/11/2007	N° 00	

**Diagramma di flusso
BEVANDE
(SOMMINISTRAZIONE)**



Bar SPORT di Mario Rossi			PIANO H.A.C.C.P. BEVANDE – somministrazione					Corso Mazzini, 368/C 66054 Vasto (CH)		
									Pag. 72 di 77	
N.	FASE	CCP	RISCHIO	AZIONE RICHIESTA	LIMITI	PROCEDURA di MONITORAGGIO		AZIONI CORRETTIVE	REGISTRAZIONI	
						METODOLOGIA	FREQUENZA			
1	RICEVIMENTO	SÌ	Prodotto non conforme	Verifica stato confezionamento	Integrità confezione (assenza confezioni rotte,...), assenza di segni di infestazione Verifica date di scadenza <i>Tabella 2</i>	Ispezione visiva	Ogni consegna	Rifiuto	Accettazione merci (Scheda 2) Modulo NC (Scheda 3)	
				Adeguate condizioni igieniche di trasporto	Legge / GMP / assenza segni di insudiciamento	Ispezione visiva	Ogni consegna	Contestazione / rifiuto	Accettazione merci (Scheda 2) Modulo NC (Scheda 3)	
2	SCARICO	NO	Danneggiamento confezioni	Corretta movimentazione nelle aree di scarico	GMP	Ispezione visiva	Ogni consegna	Eliminazione merce danneggiata. Riaddestramento addetti.	Modulo NC (Scheda 3)	
				Minimizzazione dei tempi di scarico dei prodotti e del loro stazionamento fuori cella	30 minuti / GMP	Ispezione visiva	Ogni consegna	Riaddestramento degli operatori	Modulo NC (Scheda 3)	
3	STOCCAGGIO	SÌ	Deterioramento	Monitoraggio dello stato di conservazione dei prodotti a magazzino (date di scadenza/integrità confezioni)	GMP / controllo date di scadenza	Ispezione visiva	Settimanale	Eliminazione della merce deteriorata. Riaddestramento addetti.	Modulo NC (Scheda 3)	
				PER PRODOTTI DEPERIBILI: Ricovero del prodotto in celle a temperatura controllata. Periodiche azioni di manutenzione / taratura dell'impianto di refrigerazione	Legge / GMP <i>Tabella 3</i>	Rilevamento T°	Giornaliera	Ritaratura / Manutenzione delle celle	Modulo NC (Scheda 3) Scheda temperature (Scheda 4) Scheda manutenzione (Scheda 6)	
			Moltiplicazione microbica	Conservazione delle pietanze preparate in recipienti / confezioni chiuse	Assenza di prodotti non adeguatamente protetti	Ispezione visiva	Continua	Riaddestramento operatori	Modulo NC (Scheda 3)	
			Infestazione da parassiti	Stoccaggio controllato	Legge/GMP	Ispezione visiva	Continua	Eliminazione merce alterata. Ripristino condizioni ottimali	Modulo NC (Scheda 3) Controllo infestanti (Scheda 5)	
4	PREPARAZIONE PRODOTTI (Caffè, ecc.)	NO	Moltiplicazione microbica	Igiene locali, attrezzature e operatori	Pulizia mani operatori, pinze e ambiente Pulizia giornaliera dei banchi, attrezzature	Ispezione visiva	Continua	Rieffettuazione delle operazioni di pulizia e sanificazione. Revisione del Piano di Sanificazione	Operazioni pulizia (Scheda 1) Modulo NC (Scheda 3) Scheda manutenzione (Scheda 6)	
			Contaminazione microbica e chimica	Controllo chimico e microbiologico dell'acqua utilizzata	D.Lgs. 31/01 e succ.	Analisi chimica e microbiologica	Annuale	Manutenzione straordinaria	Registro analisi (Scheda 8) Scheda manutenzione (Scheda 6)	
5	SERVIZIO	NO	Moltiplicazione microbica	Igiene locali, attrezzature e operatori	Pulizia mani operatori, pinze e ambiente Pulizia giornaliera dei banchi, attrezzature	Ispezione visiva	Continua	Rieffettuazione delle operazioni di pulizia e sanificazione. Revisione del Piano di Sanificazione	Operazioni pulizia (Scheda 1) Modulo NC (Scheda 3) Scheda manutenzione (Scheda 6)	

Bar SPORT di Mario Rossi	MODULISTICA H.A.C.C.P. REGISTRAZIONE TEMPERATURE DI CONSERVAZIONE	<i>Corso Mazzini, 368/C 66054 Vasto (CH)</i>
Rev. 00	DATA 27/11/2008	Pag. 1 di 1

ANNO 2008

FRIGORIFERO / CONGELATORE N°

1

TEMPERATURE DI RIFERIMENTO

L.O.

+4°C

L.C.

+7°C

SITUATO IN: LABORATORIO

TIPOLOGIA DI ALIMENTI CONSERVATI: LATTICINI

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
GENNAIO																															
FEBBRAIO																														□	□
MARZO																															
APRILE																															□
MAGGIO																															
GIUGNO																															□
LUGLIO																															
AGOSTO																															
SETTEMBRE																															□
OTTOBRE																															
NOVEMBRE																															□
DICEMBRE																															

In caso di NON CONFORMITA' compilare la SCHEDA 3

L.O. = Limite Operativo
L.C. = Limite Critico

- **CONFORME** = Temperatura dei frigoriferi ≤ ai limiti operativi indicati in tabella 3
- **ACCETTABILE** = Temperatura dei frigoriferi compresa tra L.O. e L.C. indicati in tabella 3
- **NON CONFORME** = Temperatura dei frigoriferi superiore ai limiti di accettabilità.

FIRMA RESPONSABILE
