

IO-14	GESTIONE PASTI A SOMMINISTRAZIONE DIFFERITA	
Rev. 0 Ed. 1	Pag. 1 di 3	26 lug 17

Problematiche igienico-sanitarie

Nell'ambito della ristorazione i fattori più frequentemente implicati in episodi tossinfettivi sono:

1. Inadeguata refrigerazione *
2. Insufficiente conservazione al caldo *
3. Portatori +
4. Ingestione di alimenti crudi contaminati +
5. Contaminazione crociata +
6. Inadeguata pulizia delle attrezzature +
7. Inadeguata cottura §
8. Insufficiente riscaldamento §

Legenda

*Fattori che influenzano la moltiplicazione batterica;

§ Fattori che ne influenzano la sopravvivenza;

+ Fattori che influenzano la contaminazione microbica.

CRITERI GENERALI DI PREVENZIONE:

Strategia di contenimento dei fattori che influenzano la sopravvivenza batterica:

- le preparazioni realizzate destinate ai pasti trasportati sono del tipo a "cottura completa". I tempi di cottura sono protratti fino al raggiungimento visivo della temperatura di ebollizione del liquido di cottura e mantenuti a tale temperatura per almeno 3 minuti. Le carni sono cotte in funzione della pezzatura affinché perdano al taglio le caratteristiche della carne fresca.
- Eventuali preparazioni calde preparate con largo anticipo rispetto all'allestimento per la distribuzione (> 1,5 ore) sono sottoposte a rinvenimento prima del trasporto fino all'evidenza del sobbollimento o in ogni caso almeno fino alla temperatura di 85°C.

Strategia di contenimento dei fattori che influenzano la moltiplicazione batterica:

- durata del trasporto < 40 minuti;
- i contenitori utilizzati per trasportare i prodotti alimentari hanno caratteristiche costruttive tali da mantenere questi ultimi in condizioni adeguate di temperatura (vedi tabella) e consentire che la temperatura possa essere controllata e registrata.

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO ALIMENTARE	TEMPERATURA GARANTITA DURANTE IL TRASPORTO
PASTI PRONTI LEGAME CALDO	> +60 °C
PASTI PRONTI LEGAME FREDDO	< +10°C

REDATTO DA: TEAM HACCP	VERIFICATO DA: PATRIZIA FERRANDO	APPROVATO DA: V. COSTANTINI
S.E.R.I.S. srl		

IO-14	GESTIONE PASTI A SOMMINISTRAZIONE DIFFERITA	
Rev. 0 Ed. 1	Pag. 2 di 3	26 lug 17

Strategia di contenimento dei fattori che influenzano la contaminazione microbica:

- impiego di contenitori riservati al trasporto di prodotti alimentari (identificati con la menzione chiaramente visibile ed indelebile in una o più lingue comunitarie relativa alla loro utilizzazione per il trasporto di prodotti alimentari oppure “esclusivamente per prodotti alimentari”);
- i contenitori utilizzati per il trasporto di prodotti alimentari sono mantenuti puliti e sottoposti a regolare manutenzione (pulizia giornaliera e sostituzione periodica delle parti sottoposte ad usura secondo necessità);
- pulizia periodica del vano di carico del mezzo di trasporto impiegato (pulizia settimanale e secondo necessità nel caso di spandimento di alimenti)
- i contenitori non sono utilizzati per trasportare materiale diverso dai prodotti alimentari;
- se il veicolo è adibito al trasporto di altra merce oltre ai prodotti alimentari, si provvede a separare fisicamente le merci con pannello rigido fissato nel vano di carico;
- se il veicolo è adibito al trasporto di merci che non siano prodotti alimentari, si provvede a pulirlo accuratamente tra un carico e l'altro per evitare il rischio di contaminazione;
- i contenitori sono provvisti di chiusura stagna e quando non impiegati per il trasporto sono collocati nel locale dispensa e protetti in modo da rendere minimo il rischio di contaminazione.

DESCRIZIONE DEL CCP

FASE:

TRASPORTO PASTI PRONTI

1. PASTI PRONTI LEGAME FREDDO
2. PASTI PRONTI LEGAME CALDO

PERICOLO:

sviluppo di microrganismi patogeni tossigeni e non tossigeni.

AZIONE DI CONTROLLO DEL PERICOLO NELLA FASE:

mantenimento dei pasti a temperature in grado di bloccare lo sviluppo dei microrganismi

LIMITI CRITICI DEL CCP

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO ALIMENTARE	LIMITE CRITICO	SOGLIA CONSIDERATA FUORI-STANDARD
PASTI PRONTI LEGAME CALDO	> +65 °C	+60 °C
PASTI PRONTI LEGAME FREDDO	< +10°C	+12 °C

REDATTO DA: TEAM HACCP	VERIFICATO DA: PATRIZIA FERRANDO	APPROVATO DA: V. COSTANTINI
S.E.R.I.S. srl		

IO-14	GESTIONE PASTI A SOMMINISTRAZIONE DIFFERITA	
Rev. 0 Ed. 1	Pag. 3 di 3	26 lug 17

MODALITÀ DI MONITORAGGIO

ATTIVITÀ DA SVOLGERE PRESSO CENTRO COTTURA

Viene eseguito un controllo di conformità igienica del contenitore adibito al trasporto all'atto del carico dei pasti e una misurazione della temperatura prima della partenza dei pasti dal centro cottura come controllo di verifica ai fini del rilascio del prodotto.

ATTIVITÀ DA SVOLGERE PRESSO CENTRO DISTRIBUZIONE

Viene eseguito un controllo di conformità igienica del contenitore adibito al trasporto e una misurazione della temperatura prima all'atto della somministrazione dei pasti come controllo di verifica ai fini del rilascio del pasto.

MODALITÀ DI REGISTRAZIONE DEL CCP

Tramite scheda di registrazione (vedi IO-14_A)

INCARICATO DELLA REGISTRAZIONE DEL CCP

Il Responsabile del centro o suo incaricato indicato nella scheda di registrazione

AZIONI CORRETTIVE

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO ALIMENTARE	TEMPERATURA RILEVATA ALL'ARRIVO	AZIONE CORRETTIVA
PASTI PRONTI LEGAME CALDO	< +65 °C ma > +60 °C	Se trasporto < 40 minuti e avvio al consumo entro 10 minuti nessuna azione necessaria
PASTI PRONTI LEGAME CALDO	< +60 °C	Sempre smaltimento del prodotto alimentare
PASTI PRONTI LEGAME FREDDO	> +10 °C ma < +12 °C	Se trasporto < 40 minuti e avvio al consumo entro 10 minuti nessuna azione necessaria
PASTI PRONTI LEGAME FREDDO	> +12 °C	Sempre smaltimento del prodotto alimentare

REDATTO DA: TEAM HACCP	VERIFICATO DA: PATRIZIA FERRANDO	APPROVATO DA: V. COSTANTINI
S.E.R.I.S. srl		