

<b>IO-12</b>	<b>BUONA PRASSI IGIENICA E GESTIONE DELLE CONTAMINAZIONI CROCIATE IN CUCINA</b>	
Rev. 0 Ed. 1	Pag. 1 di 8	26 lug 17

<b>OPERAZIONE</b>	<b>CONSERVAZIONE REFRIGERATA PREPARAZIONI GASTRONOMICHE CRUDE, COTTE E MATERIE PRIME</b>
<b>PERICOLI ASSOCIATI</b>	CONTAMINAZIONE CROCIATA, CIOÈ TRASFERIMENTO DI AGENTI CONTAMINANTI ATTRAVERSO MATRICE NON ALIMENTARE (ATTREZZI, UTENSILI, SUPERFICI, ABBIGLIAMENTO PERSONALE, PERSONALE, SCARTI DI LAVORAZIONE, ETC) O ALIMENTARE
<b>AZIONE PREVENTIVA</b>	<p>PROTEGGERE LE MATERIE PRIME (SALUMI E FORMAGGI) UNA VOLTA APERTE CON INVOLUCRI O TRAVASANDO IN CONTENITORI CHIUSI</p> <p>RIPORRE SEMPRE PRODOTTI COTTI IN CONTENITORI CHIUSI</p> <p>SEPARARE FISICAMENTE CIBI COTTI E CIBI CRUDI</p> <p>EVITARE DI RIPORRE ALIMENTI DIRETTAMENTE SUI RIPIANI RACCOGLIENDO EVENTUALI LIQUIDI IN CONTENITORI</p> <p>SE LE VERDURE DEVONO CONVIVERE CON GLI ALTRI ALIMENTI RIPORLE PULITE ALMENO GROSSOLANAMENTE E NEI RIPIANI IN BASSO</p> <p>SE RIPOSTE IN FRIGO TRAVASARE LE UOVA IN CONTENITORE APPOSITO IDENTIFICATO, EVENTUALMENTE ANCHE CON L'INTERO IMBALLO</p>

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

<b>IO-12</b>	<b>BUONA PRASSI IGIENICA E GESTIONE DELLE CONTAMINAZIONI CROCIATE IN CUCINA</b>	
Rev. 0 Ed. 1	Pag. 2 di 8	26 lug 17

<b>OPERAZIONE</b>	<b>MANIPOLAZIONI POST TRATTAMENTI TERMICI</b>
<b>PERICOLI ASSOCIATI</b>	CONTAMINAZIONE CROCIATA, CIOÈ TRASFERIMENTO DI AGENTI CONTAMINANTI ATTRAVERSO MATRICE NON ALIMENTARE (ATTREZZI, UTENSILI, SUPERFICI, ABBIGLIAMENTO PERSONALE, PERSONALE, SCARTI DI LAVORAZIONE, ETC) O ALIMENTARE
<b>AZIONE PREVENTIVA</b>	TALE ATTIVITÀ DEVE ESSERE EFFETTUATA IN CONDIZIONI IGIENICHE SODDISFACENTI, UTILIZZANDO UTENSILI, CONTENITORI E SUPERFICI APPOSITAMENTE DEDICATI. I PRODOTTI VENGONO ASSEMBLATI E MISCELATI DIRETTAMENTE ALL'INTERNO DEI CONTENITORI EVITANDO CHE POSSANO VENIRE IN CONTATTO CON SUPERFICI E PIANI DI APPOGGIO UTILIZZATI PER LE MATERIE PRIME "SPORCHE".  UTILIZZARE TAGLIERE E UTENSILI SPECIFICI PER TAGLIO PORZIONATURA, AFFETTATURA

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

<b>IO-12</b>	<b>BUONA PRASSI IGIENICA E GESTIONE DELLE CONTAMINAZIONI CROCIATE IN CUCINA</b>	
Rev. 0 Ed. 1	Pag. 3 di 8	26 lug 17

<b>OPERAZIONE</b>	<b>RAFFREDDAMENTO ALIMENTI</b>
<b>PERICOLI ASSOCIATI</b>	<p>CONTAMINAZIONE CROCIATA, CIOÈ TRASFERIMENTO DI AGENTI CONTAMINANTI ATTRAVERSO MATRICE NON ALIMENTARE (ATTREZZI, UTENSILI, SUPERFICI, ABBIGLIAMENTO PERSONALE, PERSONALE, SCARTI DI LAVORAZIONE, ETC) O ALIMENTARE</p> <p>MOLTIPLICAZIONE DI MICRORGANISMI TOSSIGENI</p>
<b>AZIONE PREVENTIVA</b>	<p>NEL CASO DI FLAN, TORTE VERDI, SFORMATI DI RISO, POLPETTE, ETC SE NON SERVITI IMMEDIATAMENTE PREDILIGERE PEZZATURE PICCOLE A RAFFREDDAMENTO RAPIDO</p> <p>PROTEGGERE I CIBI COTTI CON COPERCHI O ALTRE OPPORTUNE PROTEZIONI SERVIRE ENTRO MAX 30 MIN DALLA PREPARAZIONE O RIPORRE IN FRIGO EVENTUALMENTE RAFFREDDANDO IN BAGNOMARIA FREDDO IN GHIACCIO FUSO</p>

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

<b>IO-12</b>	<b>BUONA PRASSI IGIENICA E GESTIONE DELLE CONTAMINAZIONI CROCIATE IN CUCINA</b>	
Rev. 0 Ed. 1	Pag. 4 di 8	26 lug 17

<b>OPERAZIONE</b>	<b>PREPARAZIONI GASTRONOMICHE DA SERVIRE TAL QUALI</b>
<b>PERICOLI ASSOCIATI</b>	<p>CONTAMINAZIONE CROCIATA, CIOÈ TRASFERIMENTO DI AGENTI CONTAMINANTI ATTRAVERSO MATRICE NON ALIMENTARE (ATTREZZI, UTENSILI, SUPERFICI, ABBIGLIAMENTO PERSONALE, PERSONALE, SCARTI DI LAVORAZIONE, ETC) O ALIMENTARE</p>
<b>AZIONE PREVENTIVA</b>	<p>EFFETTUARE L'ATTIVITÀ IN CONDIZIONI IGIENICHE SODDISFACENTI, UTILIZZANDO UTENSILI E CONTENITORI APPOSITAMENTE DEDICATI. I PRODOTTI VENGONO ASSEMBLATI E MISCELATI DIRETTAMENTE ALL'INTERNO DEI CONTENITORI EVITANDO CHE POSSANO VENIRE IN CONTATTO CON SUPERFICI E PIANI DI APPOGGIO UTILIZZATI PER LE MATERIE PRIME "SPORCHE".</p> <p>EFFETTUARE L'ATTIVITÀ IN CONDIZIONI IGIENICHE SODDISFACENTI, UTILIZZANDO UTENSILI, COLTELLI E AFFETTATRICE APPOSITAMENTE DEDICATI. I PRODOTTI VENGONO AFFETTATI E PORZIONATI SU TAGLIERI DI USO ESCLUSIVO AL FINE DI EVITARE CHE POSSANO VENIRE IN CONTATTO CON SUPERFICI E PIANI DI APPOGGIO UTILIZZATI PER LE MATERIE PRIME "SPORCHE"</p> <p>UTILIZZARE TAGLIERI E UTENSILI SPECIFICI PER TAGLIO PORZIONATURA, AFFETTATURA</p>

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

<b>IO-12</b>	<b>BUONA PRASSI IGIENICA E GESTIONE DELLE CONTAMINAZIONI CROCIATE IN CUCINA</b>	
Rev. 0 Ed. 1	Pag. 5 di 8	26 lug 17

<b>OPERAZIONE</b>	<b>LAVORAZIONI CARNI BIANCHE FRESCHE (BATTITURA, AFFETTATURA, DISOSSO, TAGLIO, ETC.)</b>
<b>PERICOLI ASSOCIATI</b>	CONTAMINAZIONE CROCIATA, CIOÈ TRASFERIMENTO DI AGENTI CONTAMINANTI ATTRAVERSO MATRICE NON ALIMENTARE (ATTREZZI, UTENSILI, SUPERFICI, ABBIGLIAMENTO PERSONALE, PERSONALE, SCARTI DI LAVORAZIONE, ETC) O ALIMENTARE
<b>AZIONE PREVENTIVA</b>	<p>EFFETTUARE L'ATTIVITÀ SEMPRE PRIMA DELLE ALTRE AL FINE DI EVITARE PROMISCUITÀ NELL'AMBIENTE DI LAVORO.</p> <p>EFFETTUARE TALI OPERAZIONI IN CONDIZIONI IGIENICHE SODDISFACENTI, UTILIZZANDO UTENSILI E SUPERFICI DI APPOGGIO APPOSITAMENTE DEDICATI. SE NECESSARIO I PRODOTTI SONO LAVATI ACCURATAMENTE CON ACQUA POTABILE SUBITO DOPO TALI OPERAZIONI.</p> <p>SE LE SUPERFICI E LE ATTREZZATURE UTILIZZATE SONO IN COMUNE ALLE CARNI ROSSE LA LAVORAZIONE DELLE CARNI BIANCHE DEVE AVVENIRE SEMPRE DOPO LA LAVORAZIONE DELLE ROSSE</p> <p>I PRODOTTI LAVORATI NON DEVONO RIMANERE SUI TAVOLI DA LAVORO PIÙ DEL TEMPO RICHIESTO PER LA LORO PREPARAZIONE E VENGONO IL PRIMA POSSIBILE PROTETTI DALLE CONTAMINAZIONI TRAMITE IMBALLAGGIO ADEGUATO.</p> <p>UTILIZZARE TAGLIERI E UTENSILI SPECIFICI PER TAGLIO PORZIONATURA, AFFETTATURA</p>

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

<b>IO-12</b>	<b>BUONA PRASSI IGIENICA E GESTIONE DELLE CONTAMINAZIONI CROCIATE IN CUCINA</b>	
Rev. 0 Ed. 1	Pag. 6 di 8	26 lug 17

<b>OPERAZIONE</b>	<b>LAVORAZIONI CARNI ROSSE FRESCHE (BATTITURA, AFFETTATURA, DISOSSO, TAGLIO, ETC.)</b>
<b>PERICOLI ASSOCIATI</b>	CONTAMINAZIONE CROCIATA, CIOÈ TRASFERIMENTO DI AGENTI CONTAMINANTI ATTRAVERSO MATRICE NON ALIMENTARE (ATTREZZI, UTENSILI, SUPERFICI, ABBIGLIAMENTO PERSONALE, PERSONALE, SCARTI DI LAVORAZIONE, ETC) O ALIMENTARE
<b>AZIONE PREVENTIVA</b>	<p>EFFETTUARE TALI OPERAZIONI SEMPRE PRIMA DELLE ALTRE AL FINE DI EVITARE PROMISCUITÀ NELL'AMBIENTE DI LAVORO.</p> <p>EFFETTUARE TALI OPERAZIONI IN CONDIZIONI IGIENICHE SODDISFACENTI, UTILIZZANDO UTENSILI E SUPERFICI DI APPOGGIO APPOSITAMENTE DEDICATI. SE NECESSARIO I PRODOTTI SONO LAVATI ACCURATAMENTE CON ACQUA POTABILE SUBITO DOPO TALI OPERAZIONI.</p> <p>I PRODOTTI LAVORATI NON DEVONO RIMANERE SUI TAVOLI DA LAVORO PIÙ DEL TEMPO RICHIESTO PER LA LORO PREPARAZIONE E VENGONO IL PRIMA POSSIBILE PROTETTI DALLE CONTAMINAZIONI TRAMITE IMBALLAGGIO ADEGUATO.</p> <p>UTILIZZARE TAGLIERI E UTENSILI SPECIFICI PER TAGLIO PORZIONATURA, AFFETTATURA</p>

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

<b>IO-12</b>	<b>BUONA PRASSI IGIENICA E GESTIONE DELLE CONTAMINAZIONI CROCIATE IN CUCINA</b>	
Rev. 0 Ed. 1	Pag. 7 di 8	26 lug 17

<b>OPERAZIONE</b>	<b>MONDATURA E TAGLIO SALUMI E FORMAGGI</b>
<b>PERICOLI ASSOCIATI</b>	<p>CONTAMINAZIONE CROCIATA, CIOÈ TRASFERIMENTO DI AGENTI CONTAMINANTI ATTRAVERSO MATRICE NON ALIMENTARE (ATTREZZI, UTENSILI, SUPERFICI, ABBIGLIAMENTO PERSONALE, PERSONALE, SCARTI DI LAVORAZIONE, ETC) O ALIMENTARE</p>
<b>AZIONE PREVENTIVA</b>	<p>EFFETTUARE TALI OPERAZIONI SEMPRE PRIMA DELLE ALTRE AL FINE DI EVITARE PROMISCUITÀ NELL'AMBIENTE DI LAVORO.</p> <p>EFFETTUARE TALI OPERAZIONI IN MODO DA EVITARE LA CONTAMINAZIONE O L'INSUDICIAMENTO DEI PRODOTTI E SONO ESEGUITE SU UNA SUPERFICIE DI APPOGGIO DIVERSA DA QUELLA IN CUI HANNO LUOGO OPERAZIONI "SPORCHE" (SGROSSATURA VERDURE, LAVORAZIONI CARNI CRUDE, ETC.)</p> <p>PRODOTTI LAVORATI NON DEVONO RIMANERE SUI TAVOLI DA LAVORO PIÙ DEL TEMPO RICHIESTO PER LA LORO PREPARAZIONE E VENGONO IL PRIMA POSSIBILE PROTETTI DALLE CONTAMINAZIONI TRAMITE IMBALLAGGIO ADEGUATO.</p> <p>UTILIZZARE TAGLIERI E UTENSILI SPECIFICI PER TAGLIO PORZIONATURA, AFFETTATURA</p>

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

<b>IO-12</b>	<b>BUONA PRASSI IGIENICA E GESTIONE DELLE CONTAMINAZIONI CROCIATE IN CUCINA</b>	
Rev. 0 Ed. 1	Pag. 8 di 8	26 lug 17

<b>OPERAZIONE</b>	<b>SGROSSATURA, MONDATURA E PULIZIA DEI PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI</b>
<b>PERICOLI ASSOCIATI</b>	CONTAMINAZIONE CROCIATA, CIOÈ TRASFERIMENTO DI AGENTI CONTAMINANTI ATTRAVERSO MATRICE NON ALIMENTARE (ATTREZZI, UTENSILI, SUPERFICI, ABBIGLIAMENTO PERSONALE, PERSONALE, SCARTI DI LAVORAZIONE, ETC) O ALIMENTARE
<b>AZIONE PREVENTIVA</b>	<p style="text-align: center;">LAVARE SECONDO ISTRUZIONE SPECIFICA</p> <p style="text-align: center;">EFFETTUARE LE OPERAZIONI DI SGROSSATURA SEMPRE PRIMA DELLE ALTRE AL FINE DI EVITARE PROMISCUITÀ NELL'AMBIENTE DI LAVORO.</p> <p style="text-align: center;">EFFETTUARE TALI OPERAZIONI IN MODO DA EVITARE LA CONTAMINAZIONE O L'INSUDICIAMENTO DEI PRODOTTI E SONO ESEGUITE SU UNA SUPERFICIE DI APPOGGIO DIVERSA DA QUELLA IN CUI HANNO LUOGO OPERAZIONI "SPORCHE" (SGROSSATURA VERDURE, LAVORAZIONI CARNI CRUDE, ETC.)</p> <p style="text-align: center;">PRODOTTI LAVORATI NON DEVONO RIMANERE SUI TAVOLI DA LAVORO PIÙ DEL TEMPO RICHIESTO PER LA LORO PREPARAZIONE E VENGONO IL PRIMA POSSIBILE PROTETTI DALLE CONTAMINAZIONI TRAMITE IMBALLAGGIO ADEGUATO.</p> <p style="text-align: center;">UTILIZZARE TAGLIERI E UTENSILI SPECIFICI PER TAGLIO PORZIONATURA</p>

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