

Francesco Conte, **HACCP**, Guida pratica al sistema di autocontrollo

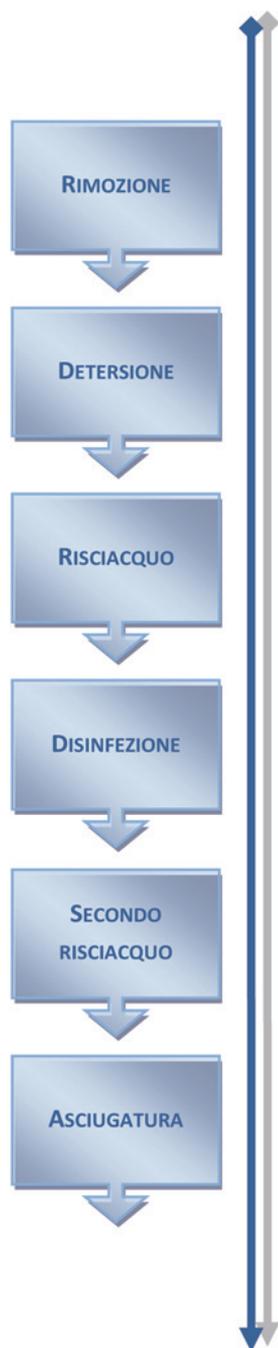
MODULISTICA PDF

Indice

Titolo	Pagina del volume
I metodi per una corretta sanificazione	45
Documento di individuazione dei responsabili di processo	62
Diagramma di flusso dei processi/procedure	69
Modulo "Attività di formazione del personale"	71
Diagramma di flusso ricezione delle materie prime	76
Allegato - Temperature di trasporto e consegna	81
Allegato - Osservazioni preventive nella fase di ricevimento merci	82
Scheda di controllo - Accettazione materie prime	83
Diagramma di flusso stoccaggio delle materie prime	86
Allegato - Temperature di conservazione	91
Diagramma di flusso produzione calda e fredda	96
Scheda di controllo - Registrazione delle temperature di cottura "al cuore"	108
Scheda di controllo - Valutazione degradazione dei grassi di frittura Misurazione con metodo del pH	109
Scheda di controllo - Valutazione degradazione dei grassi di frittura Metodo con misurazione composti polari	110
Scheda di controllo - Abbattimento/raffreddamento prodotti	111
Scheda di controllo - Scongelo materie prime	112
Diagramma di flusso somministrazione	115
Scheda di controllo - Campionatura rappresentativa del pasto	119
Scheda di controllo - Registrazione di mantenimento dei prodotti da somministrare	120
Modulo manutenzione - Verifica di ambienti, impianti e attrezzature	134
Modulo - Monitoraggio scadenza libretti di idoneità sanitaria	138
Modulo disinfezione - Verifiche ispettive e disinfezione	140
Modulo prelievo campioni - Verifiche ispettive e controlli batteriologici	143

I metodi per una corretta sanificazione

Alcuni importanti accorgimenti possono aumentare l'efficacia della sanificazione ed evitare i rischi di contaminazione o ricontaminazione. Prima di ogni trattamento, per evitare una contaminazione chimica, è opportuno allontanare tutti gli alimenti dall'area che verrà sanificata. Per la fase di detersione munirsi di panni, spugne e attrezzi facilmente lavabili e sanificabili. La sequenza delle operazioni di pulizia deve essere eseguita in **sei fasi distinte**, come riportato di seguito.



Rimozione La rimozione dei residui grossolani è la prima operazione da effettuare nel corso delle pulizie. Va effettuata a ogni fine lavorazione e consiste nell'allontanamento dalle aree di lavoro di tutti i residui originati nel corso della manipolazione delle materie prime, che ostacolerebbero i successivi processi di pulizia.

Detersione La detersione consente di eliminare lo sporco dalle superfici, tanto da renderle visibilmente pulite. Per la rimozione dello sporco è necessario associare l'azione abrasiva di un panno all'azione diluente dell'acqua. Nei casi di sporco grasso, bisognerà aggiungere l'azione di sostanze chimiche come i detersivi. L'acqua utilizzata per la detersione dovrà essere potabile, intorno a 50 °C, poiché l'azione di rimozione dello sporco viene esaltata dalla temperatura. Temperature superiori sono sconsigliabili, perché possono innescare fenomeni di adesione dello sporco alle superfici.

Risciacquo Risciacquare con cura le superfici trattate con la soluzione detergente.

Disinfezione La disinfezione è un processo finalizzato alla distruzione dei germi patogeni e alla riduzione del numero degli altri microrganismi. Può essere condotta con il calore (vapore) o con agenti chimici di disinfezione. Importante, in entrambi i casi, è eseguire la disinfezione dopo la detersione, perché una disinfezione anche abbondante di una superficie viene minimizzata dalla presenza di residui di grasso e sporco, così come dalla presenza di liquidi.

Secondo risciacquo Risciacquare con cura le superfici trattate per eliminare ogni residuo chimico.

Asciugatura Asciugare le superfici con un panno monouso o lasciare evaporare. Non lasciare mai ristagni d'acqua, perché favoriscono lo sviluppo di microrganismi.

Documento di individuazione dei responsabili di processo

IL RESPONSABILE DELL'AZIENDA RISTORATIVA

Delega

Il/la Signor/a Ruolo

A svolgere compiti di responsabile nei seguenti processi/procedure:

Responsabile HACCP

- RIC 01** - Ricezione delle materie prime
- STO 01** - Stoccaggio delle materie prime
- PRO 01** - Produzione calda e fredda
- SOM 01** - Somministrazione
- SAN 01** - Sanificazione dei locali e delle attrezzature
- MAN 01** - Manutenzione ambienti, impianti e attrezzature
- DIS 01** - Disinfestazione dei locali di produzione
- FOR 01** - Formazione del personale
- IGE 01** - Igiene e salute degli operatori
- SEL 01** - Selezione dei fornitori
- VER 01** - Verifica del sistema HACCP

Nelle seguenti aree:

- Area economato
- Area cucina
- Area sala/bar
- Area self-service

Si dichiara che la persona delegata è:

- informata sui compiti e sulle responsabilità che le competono;
- consapevole di dover garantire lo svolgimento dei compiti affidati nel rispetto del piano di autocontrollo HACCP;
- tenuta a elaborare e a tenere a disposizione i documenti concernenti l'autocontrollo, elaborati secondo le istruzioni ricevute.

Data:

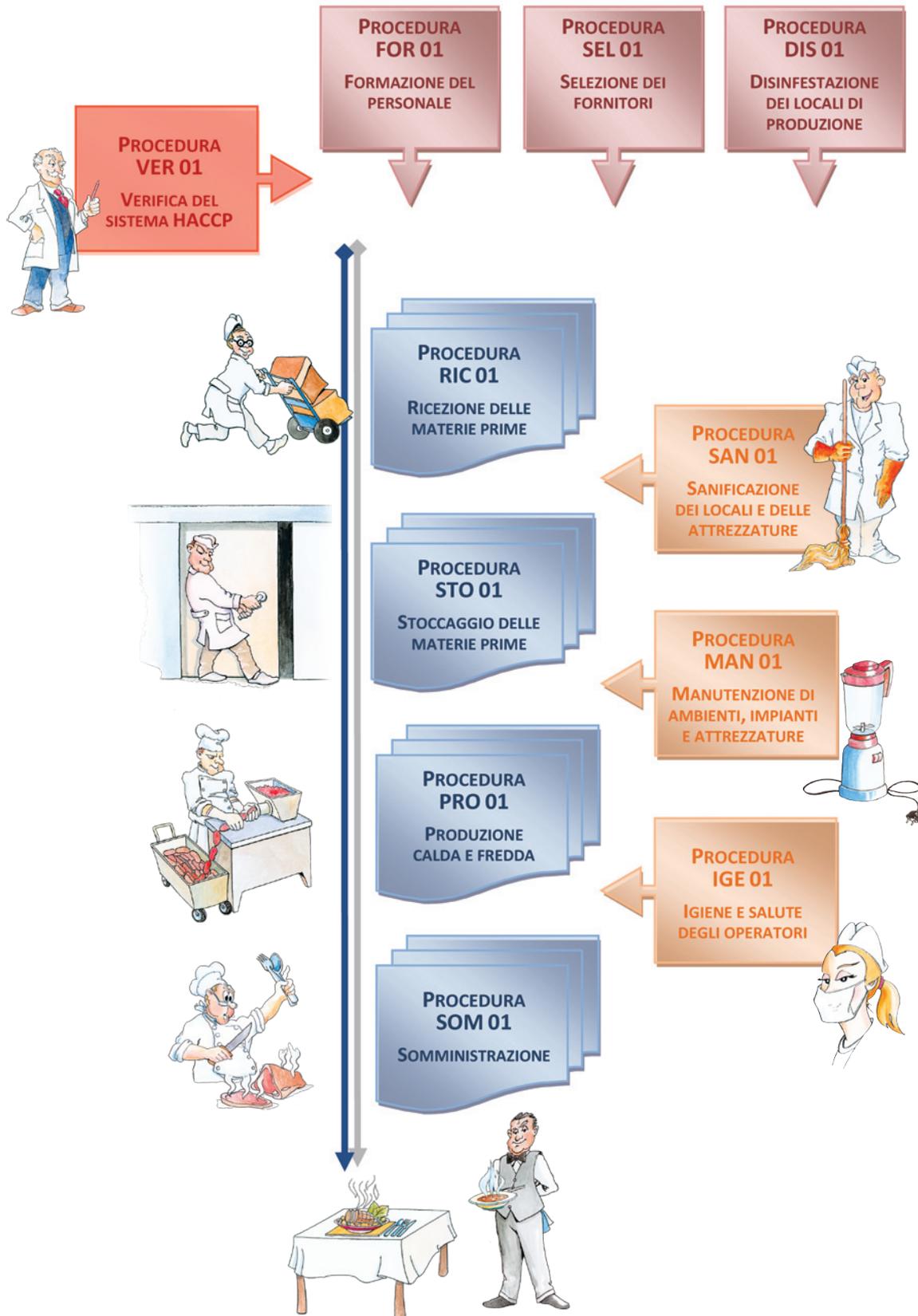
Firma del responsabile
dell'azienda ristorativa

.....

Firma della
persona delegata

.....

Diagramma di flusso dei processi/procedure



Modulo "Attività di formazione del personale"

Dati

DATA	NOME DEL RELATORE	FIRMA DEL RESPONSABILE

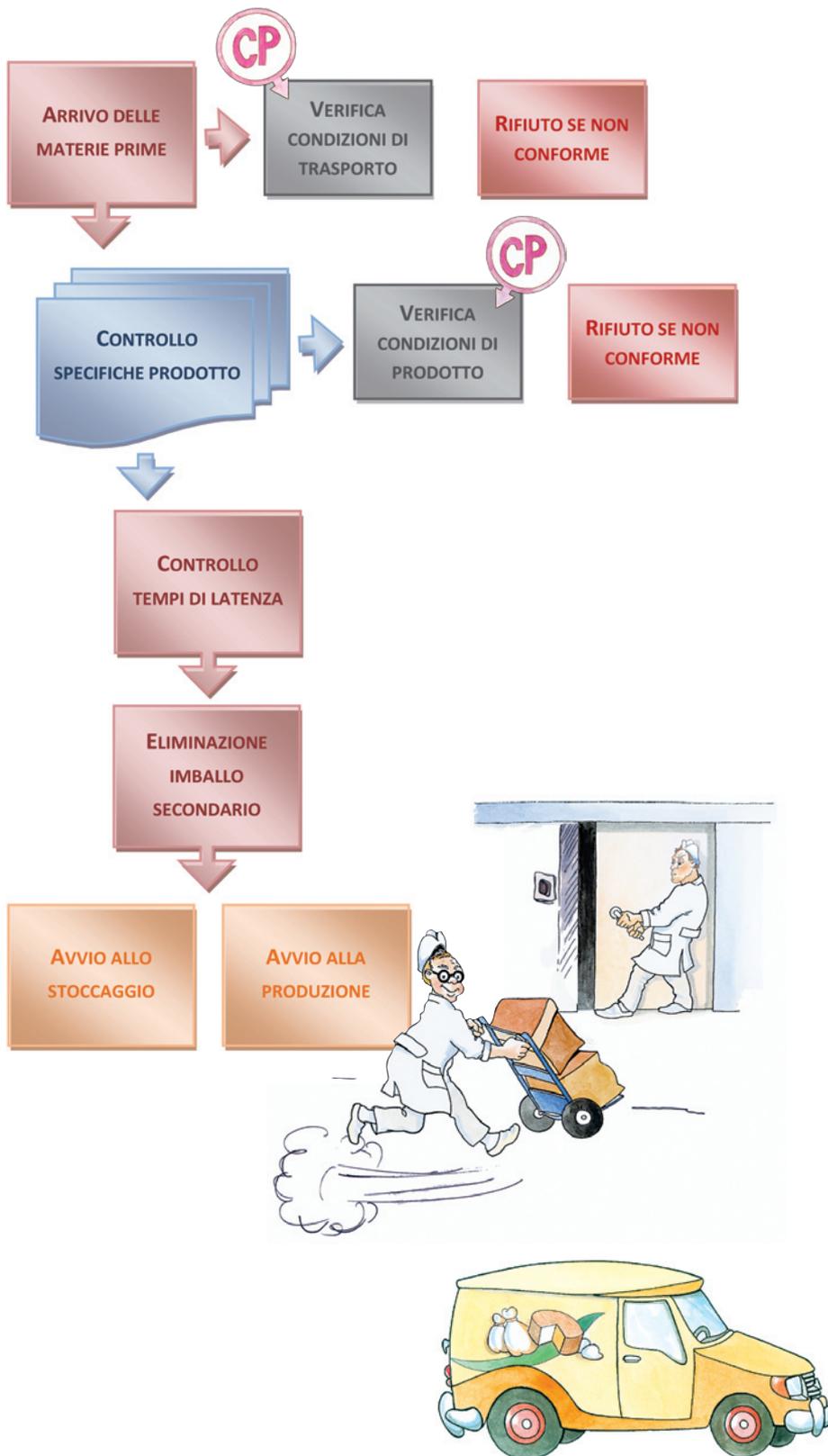
TITOLO DEL CORSO, ARGOMENTI TRATTATI, DURATA

NOME DEL PARTECIPANTE (COGNOME E NOME)	MANSIONE	FIRMA
	<input type="checkbox"/> Responsabile <input type="checkbox"/> Addetto	
	<input type="checkbox"/> Responsabile <input type="checkbox"/> Addetto	
	<input type="checkbox"/> Responsabile <input type="checkbox"/> Addetto	
	<input type="checkbox"/> Responsabile <input type="checkbox"/> Addetto	
	<input type="checkbox"/> Responsabile <input type="checkbox"/> Addetto	
	<input type="checkbox"/> Responsabile <input type="checkbox"/> Addetto	
	<input type="checkbox"/> Responsabile <input type="checkbox"/> Addetto	

Note e frequenza

NOTE	FREQUENZA
	Da effettuarsi a ogni attività di formazione.

Diagramma di flusso ricezione delle materie prime

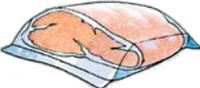


Allegato - Temperature di trasporto e consegna

Alimenti	Temperatura massima durante il trasporto	Temperatura massima alla consegna	
Ortofrutta	+15 °C	+20 °C	
Carni	+3 °C	+6 °C	
Pollame	+3 °C	+6 °C	
Pesci	+2 °C	+4 °C	
Latticini	+4 °C	+7 °C	
Surgelati	-18 °C	-15 °C	



Allegato - Osservazioni preventive nella fase di ricevimento merci

ALIMENTI	OSSERVAZIONI	
Carni fresche sfuse	Valutare l'assenza di odori sgradevoli, la qualità del grasso e il colore.	
Carni fresche conservate sottovuoto	Controllare la data di scadenza e la presenza del bollo CEE. Verificare la presenza del vuoto. Osservare la quantità di liquido: se elevata è indice di tempi lunghi di conservazione. Il colore scuro o verdognolo unito a odori di tipo putrefattivo indica una alterazione del prodotto.	
Salumi	Verificare la consistenza, il grado di maturazione, l'aroma, la anomala presenza di muffe. Controllare sul bollo la data di inizio maturazione, gli ingredienti e il tipo di animale.	
Prodotti ittici freschi	Verificare la presenza di rigidità cadaverica, l'occhio convesso e vivo, le branchie rosse, l'assenza di odore sgradevole. Per i frutti di mare controllare la presenza del bollo sanitario, la provenienza e la data di pesca.	
Ortaggi e frutta	Verificare l'assenza di annerimenti, marciumi, parassiti, terra, umidità eccessiva, fioriture e germogliazioni, fradiciume, muffe o eccessiva disidratazione.	
Prodotti surgelati e congelati	La presenza di cristalli di ghiaccio è indice di inadeguata conservazione. Verificare l'assenza di odori sgradevoli dopo lo scongelamento. Verificare la presenza del bollo CEE, l'integrità delle confezioni e il termine minimo di conservazione (TMC).	
Pane	Verificare le condizioni igieniche dei contenitori e l'assenza di promiscuità con altri alimenti. Verificare eventuali difetti della crosta e della mollica e l'assenza di muffe e insetti.	
Pasta, riso, farina, cereali, legumi e spezie	Controllare etichettatura, categoria merceologica, TMC e integrità confezioni. Verificare la presenza di corpi estranei, parassiti e muffe. Riso, cereali e spezie: assenza di chicchi di colore estraneo e di farinosità sul fondo della confezione.	
Uova fresche	Controllare integrità e pulizia del guscio: assenza di pelurie, escrementi, lacerazioni. Controllare data di deposizione e scadenza.	
Formaggi e latticini	Controllare integrità delle confezioni e data di scadenza. Formaggi: assenza di muffe anomale e odori sgradevoli.	

Scheda di controllo - Accettazione materie prime



Dati

DATA	FORNITORE	TIPO DI FORNITURA	NUMERO DOCUMENTO DI TRASPORTO	FIRMA DEL RESPONSABILE

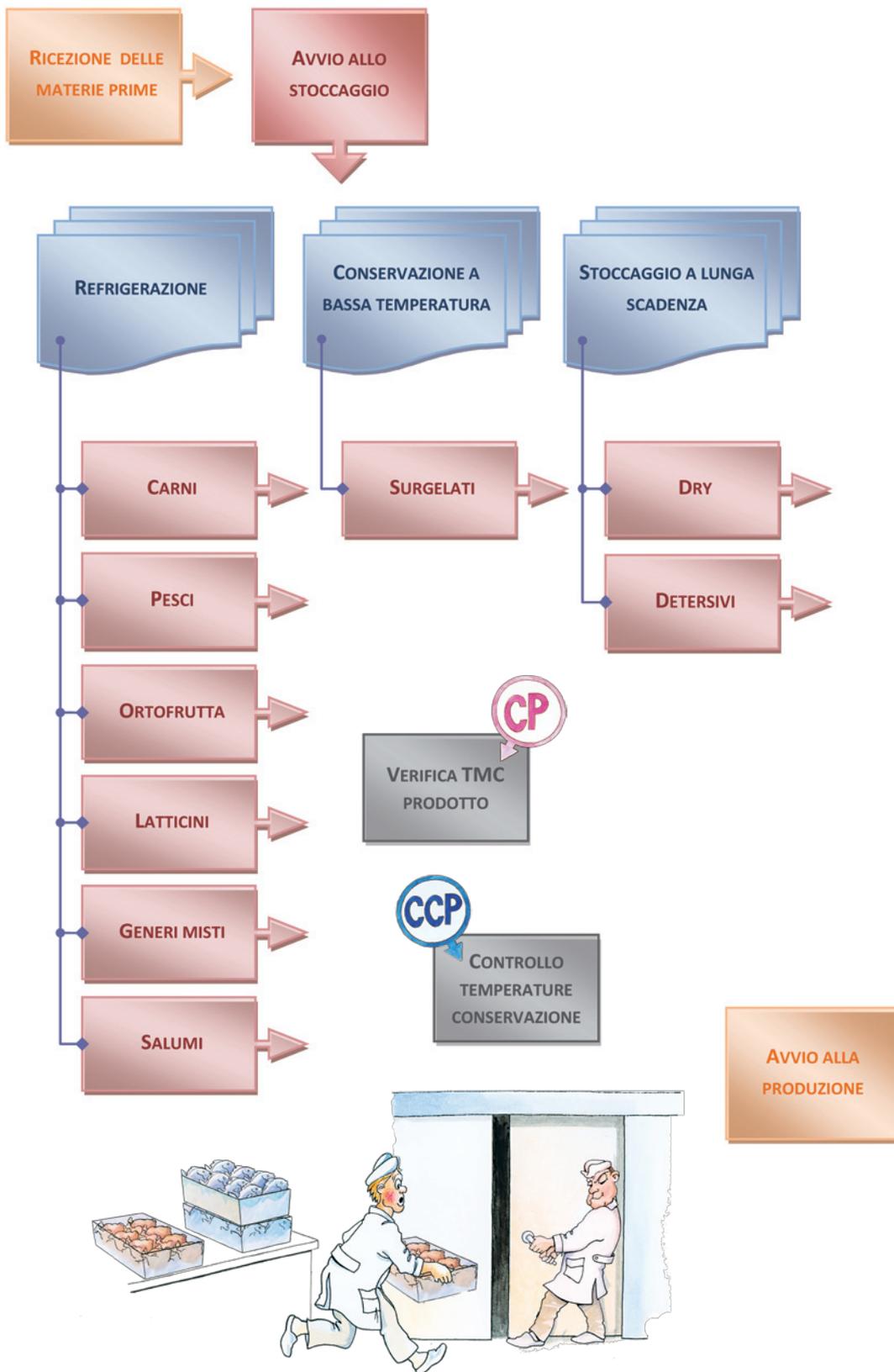
Registrazioni

CHE COSA OSSERVARE	CONFORMITÀ FORNITURA
Igiene del mezzo di trasporto: <ul style="list-style-type: none"> • autorizzazioni sanitarie, assenza di infestanti, muffe, sporcizia, polvere o corpi estranei. 	<input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No
Igiene del personale addetto al trasporto: <ul style="list-style-type: none"> • rispetto delle buone pratiche di igiene. 	<input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No
Modalità di trasporto: <ul style="list-style-type: none"> • contenitori adeguati nell'imballo, non promiscuità con alimenti di diverso genere o altre sostanze non alimentari. 	<input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No
Condizioni di trasporto dei prodotti: <ul style="list-style-type: none"> • temperatura, tenendo conto dei rialzi consentiti. 	°C <input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No
Modalità di scarico e sistemazione nell'area di stoccaggio: <ul style="list-style-type: none"> • tempi e modi. 	<input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No
Fornitura: <ul style="list-style-type: none"> • presenza di dichiarazioni di garanzia, specifiche d'acquisto, etichette, date di confezionamento e scadenza. 	<input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No
Imballaggi e superficie dei prodotti non confezionati: <ul style="list-style-type: none"> • assenza di anomalie, infestanti, muffe, sporcizia, polvere o corpi estranei, caratteristiche organolettiche del prodotto. 	<input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No

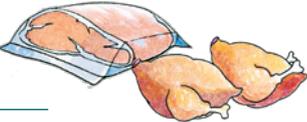
Azioni correttive e frequenza

AZIONI CORRETTIVE	FREQUENZA
<ul style="list-style-type: none"> • Rifiuto della merce. • Segnalazione al responsabile. 	A ogni fornitura.

Diagramma di flusso stoccaggio delle materie prime



Allegato - Temperature di conservazione

Alimenti	Temperatura	
Alimenti congelati e surgelati	-18 °C	
Alimenti cotti	+4 °C	
Prodotti ortofrutticoli	+7 °C	
Prodotti ittici	+0 °C	
Uova e latticini	+3 °C	
Carni, selvaggina e pollame	+1 °C	
Salumi	+3 °C	

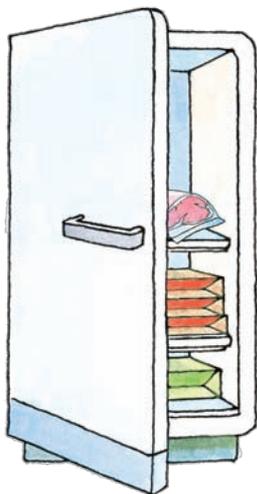
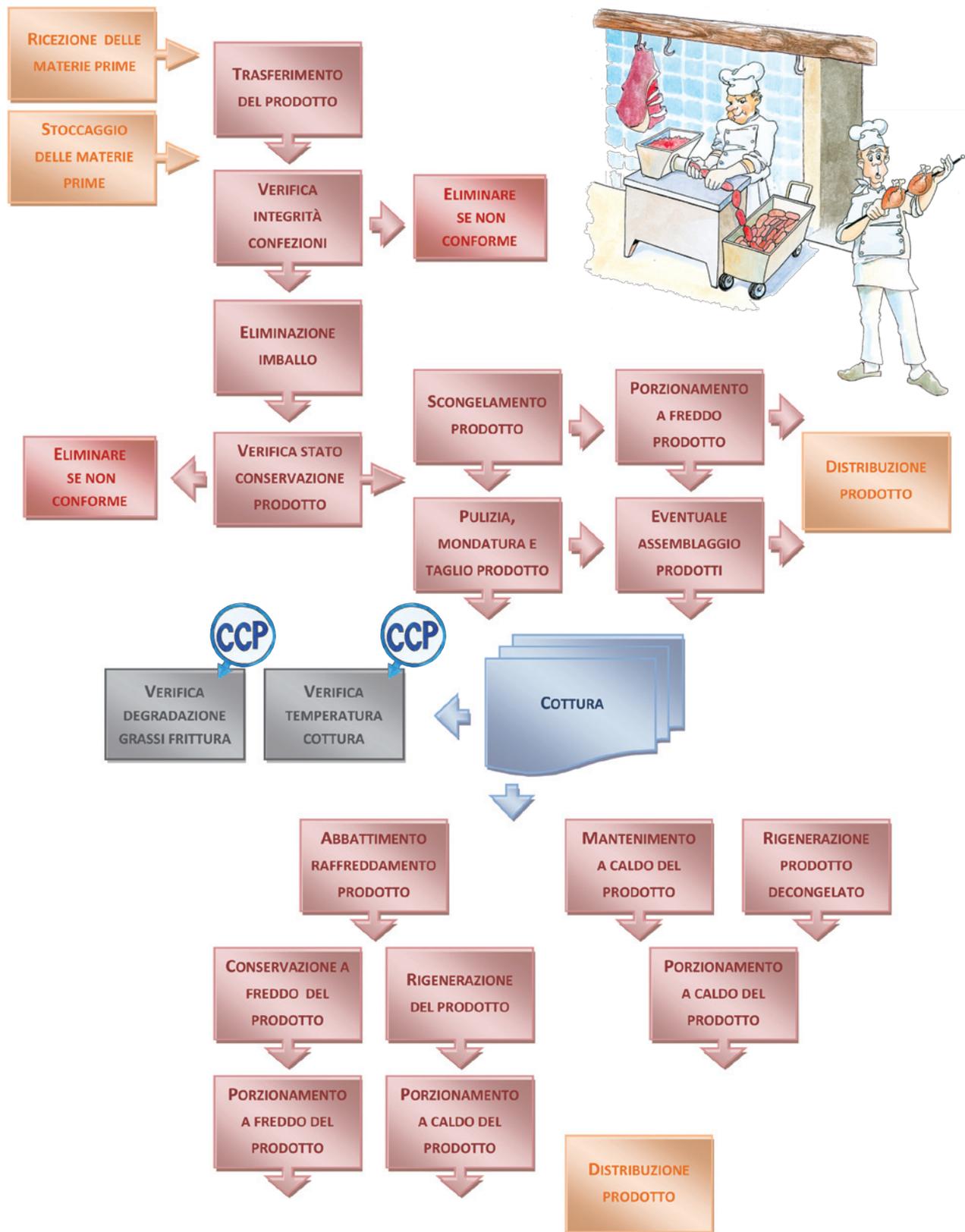


Diagramma di flusso produzione calda e fredda



Scheda di controllo - Valutazione degradazione dei grassi di frittura

Misurazione con metodo del pH



Dati

MESE	AREA DI RIFERIMENTO	FIRMA DEL RESPONSABILE

Registrazioni

DATA	ID FRIGGITRICE	DEGRADAZIONE GRASSI FRITTURA	CONFORMITÀ	AZIONE	FIRMA DELL'ADDETTO
		■ ■ ■ ■	<input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No	<input type="checkbox"/> Cambio olio <input type="checkbox"/> Pulizia friggitrice	
		■ ■ ■ ■	<input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No	<input type="checkbox"/> Cambio olio <input type="checkbox"/> Pulizia friggitrice	
		■ ■ ■ ■	<input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No	<input type="checkbox"/> Cambio olio <input type="checkbox"/> Pulizia friggitrice	
		■ ■ ■ ■	<input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No	<input type="checkbox"/> Cambio olio <input type="checkbox"/> Pulizia friggitrice	
		■ ■ ■ ■	<input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No	<input type="checkbox"/> Cambio olio <input type="checkbox"/> Pulizia friggitrice	
		■ ■ ■ ■	<input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No	<input type="checkbox"/> Cambio olio <input type="checkbox"/> Pulizia friggitrice	
		■ ■ ■ ■	<input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No	<input type="checkbox"/> Cambio olio <input type="checkbox"/> Pulizia friggitrice	
		■ ■ ■ ■	<input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No	<input type="checkbox"/> Cambio olio <input type="checkbox"/> Pulizia friggitrice	
		■ ■ ■ ■	<input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No	<input type="checkbox"/> Cambio olio <input type="checkbox"/> Pulizia friggitrice	
		■ ■ ■ ■	<input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No	<input type="checkbox"/> Cambio olio <input type="checkbox"/> Pulizia friggitrice	
		■ ■ ■ ■	<input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No	<input type="checkbox"/> Cambio olio <input type="checkbox"/> Pulizia friggitrice	
		■ ■ ■ ■	<input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No	<input type="checkbox"/> Cambio olio <input type="checkbox"/> Pulizia friggitrice	
		■ ■ ■ ■	<input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No	<input type="checkbox"/> Cambio olio <input type="checkbox"/> Pulizia friggitrice	
		■ ■ ■ ■	<input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No	<input type="checkbox"/> Cambio olio <input type="checkbox"/> Pulizia friggitrice	

Note e frequenza

NOTE	FREQUENZA
L'olio di frittura esausto va smaltito negli appositi bidoni della raccolta differenziata.	A ogni utilizzo.

Scheda di controllo - Valutazione degradazione dei grassi di frittura

Metodo con misurazione composti polari



Dati

MESE	AREA DI RIFERIMENTO	FIRMA DEL RESPONSABILE

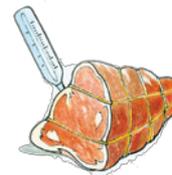
Registrazioni

DATA	ID FRIGGITRICE	TENORE COMPOSTI POLARI	CONFORMITÀ	AZIONE	FIRMA DELL'ADDETTO
			<input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No	<input type="checkbox"/> Cambio olio <input type="checkbox"/> Pulizia friggitrice	
			<input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No	<input type="checkbox"/> Cambio olio <input type="checkbox"/> Pulizia friggitrice	
			<input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No	<input type="checkbox"/> Cambio olio <input type="checkbox"/> Pulizia friggitrice	
			<input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No	<input type="checkbox"/> Cambio olio <input type="checkbox"/> Pulizia friggitrice	
			<input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No	<input type="checkbox"/> Cambio olio <input type="checkbox"/> Pulizia friggitrice	
			<input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No	<input type="checkbox"/> Cambio olio <input type="checkbox"/> Pulizia friggitrice	
			<input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No	<input type="checkbox"/> Cambio olio <input type="checkbox"/> Pulizia friggitrice	
			<input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No	<input type="checkbox"/> Cambio olio <input type="checkbox"/> Pulizia friggitrice	
			<input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No	<input type="checkbox"/> Cambio olio <input type="checkbox"/> Pulizia friggitrice	
			<input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No	<input type="checkbox"/> Cambio olio <input type="checkbox"/> Pulizia friggitrice	
			<input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No	<input type="checkbox"/> Cambio olio <input type="checkbox"/> Pulizia friggitrice	

Note e frequenza

NOTE	FREQUENZA
Immergere la sonda dello strumento in olio caldo e misurare il tenore di composti polari. Il valore non può superare il limite di legge del 25%. L'olio di frittura esausto va smaltito negli appositi bidoni della raccolta differenziata.	A ogni utilizzo.

Scheda di controllo - Abbattimento/raffreddamento prodotti



Dati

MESE	AREA DI RIFERIMENTO	FIRMA DEL RESPONSABILE

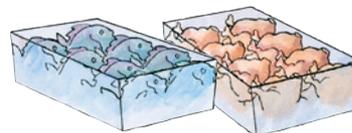
Registrazioni

DATA	DENOMINAZIONE DELLA PREPARAZIONE	CONFORMITÀ AMBIENTE DI ABBATTIMENTO	TEMPERATURA "AL CUORE" DOPO 4 ORE	FIRMA DELL'ADDETTO
		<input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No		
		<input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No		
		<input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No		
		<input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No		
		<input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No		
		<input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No		
		<input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No		
		<input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No		
		<input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No		
		<input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No		
		<input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No		
		<input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No		
		<input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No		
		<input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No		

Note e frequenza

NOTE	FREQUENZA
<p>Compiere la misurazione al cuore geometrico del prodotto per circa 15 secondi. Gli alimenti trattati devono raggiungere al cuore la temperatura di +4 °C entro 4 ore.</p>	<p>Da effettuare sui prodotti a rischio, come carni, creme, sughi, minestre ecc.</p>

Scheda di controllo - Scongelamento materie prime



Dati

MESE	AREA DI RIFERIMENTO	FIRMA DEL RESPONSABILE

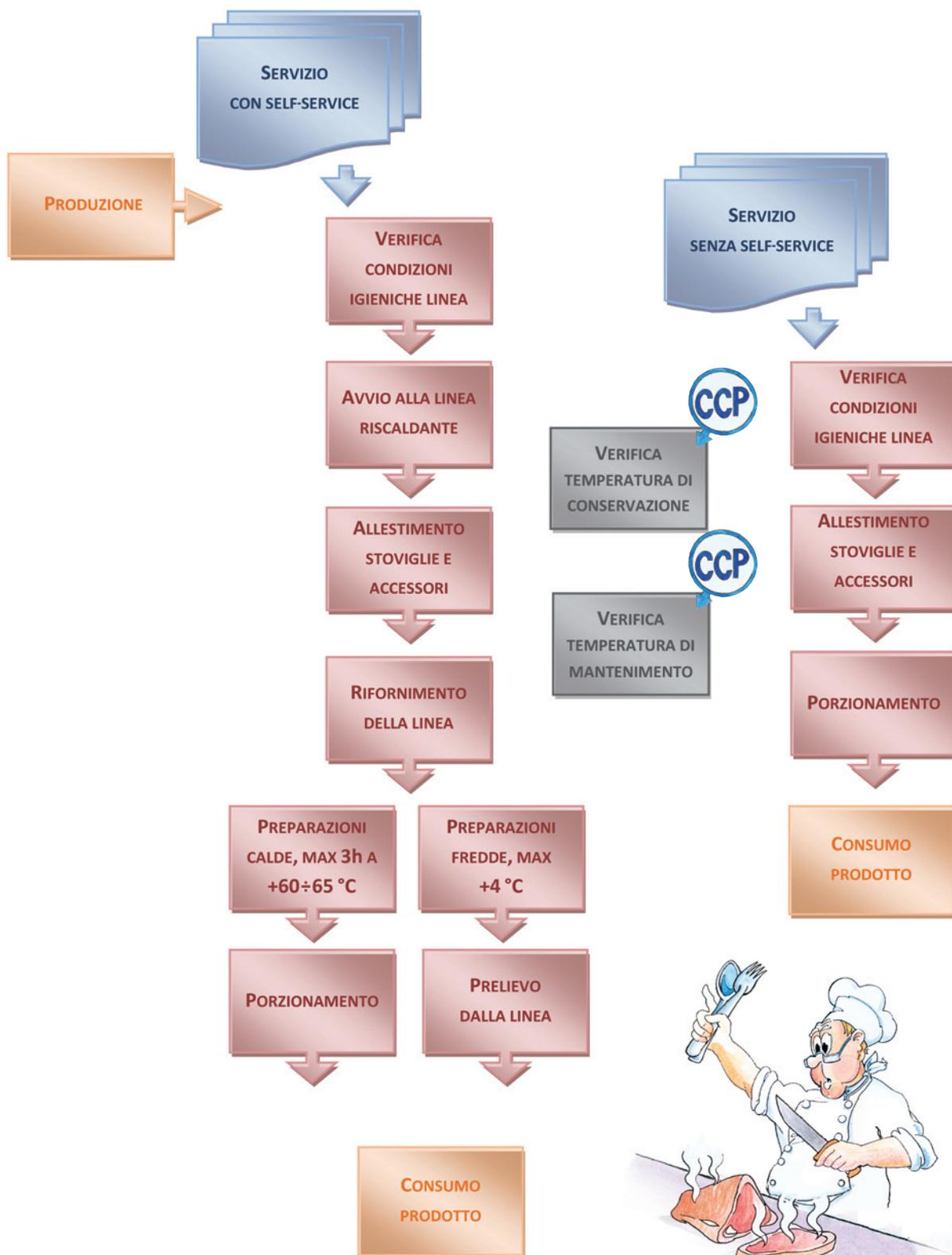
Registrazioni

DATA	DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO	CONFORMITÀ AMBIENTE	CONFORMITÀ SISTEMA	FIRMA DELL'ADDETTO
		<input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No	<input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No	
		<input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No	<input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No	
		<input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No	<input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No	
		<input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No	<input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No	
		<input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No	<input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No	
		<input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No	<input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No	
		<input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No	<input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No	
		<input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No	<input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No	
		<input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No	<input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No	
		<input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No	<input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No	
		<input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No	<input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No	
		<input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No	<input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No	
		<input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No	<input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No	
		<input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No	<input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No	
		<input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No	<input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No	

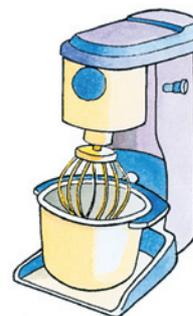
Note e frequenza

NOTE	FREQUENZA
Scongelare il prodotto in un comparto separato, in un contenitore che raccolga l'acqua di fusione, staccato dalle pareti e separato dagli altri alimenti. Svolgere l'operazione in frigorifero tra 0 e +4 °C.	Da effettuare su tutti i prodotti.

Diagramma di flusso somministrazione



Modulo manutenzione - Verifica di ambienti, impianti e attrezzature



Dati

DATA	FIRMA DEL RESPONSABILE

Registrazioni

AREE MONITORATE	TIPO DI INTERVENTO	ESITO DEL CONTROLLO	EVENTUALE INTERVENTO DI MANUTENZIONE
Ricezione materie prime	<input type="checkbox"/> Programmato <input type="checkbox"/> Straordinario	<input type="checkbox"/> Positivo <input type="checkbox"/> Negativo	
Stoccaggio materie prime	<input type="checkbox"/> Programmato <input type="checkbox"/> Straordinario	<input type="checkbox"/> Positivo <input type="checkbox"/> Negativo	
Produzione calda e fredda	<input type="checkbox"/> Programmato <input type="checkbox"/> Straordinario	<input type="checkbox"/> Positivo <input type="checkbox"/> Negativo	
Distribuzione	<input type="checkbox"/> Programmato <input type="checkbox"/> Straordinario	<input type="checkbox"/> Positivo <input type="checkbox"/> Negativo	
Sala/bar	<input type="checkbox"/> Programmato <input type="checkbox"/> Straordinario	<input type="checkbox"/> Positivo <input type="checkbox"/> Negativo	
Spogliatoi	<input type="checkbox"/> Programmato <input type="checkbox"/> Straordinario	<input type="checkbox"/> Positivo <input type="checkbox"/> Negativo	
Zona rifiuti	<input type="checkbox"/> Programmato <input type="checkbox"/> Straordinario	<input type="checkbox"/> Positivo <input type="checkbox"/> Negativo	
Aree esterne	<input type="checkbox"/> Programmato <input type="checkbox"/> Straordinario	<input type="checkbox"/> Positivo <input type="checkbox"/> Negativo	
	<input type="checkbox"/> Programmato <input type="checkbox"/> Straordinario	<input type="checkbox"/> Positivo <input type="checkbox"/> Negativo	
	<input type="checkbox"/> Programmato <input type="checkbox"/> Straordinario	<input type="checkbox"/> Positivo <input type="checkbox"/> Negativo	
	<input type="checkbox"/> Programmato <input type="checkbox"/> Straordinario	<input type="checkbox"/> Positivo <input type="checkbox"/> Negativo	

Note e frequenza

NOTE	FREQUENZA
<p>Verificare lo stato degli ambienti di produzione: pavimenti, pareti, soffitti, finestre, illuminazione.</p> <p>Verificare l'efficienza delle apparecchiature: frigoriferi, affettatrici, tritacarne, cutter, forni ecc.</p>	<p>Intervento straordinario: su segnalazione da parte del personale addetto.</p> <p>Intervento programmato: mensile.</p>

Modulo - Monitoraggio scadenza libretti di idoneità sanitaria

Dati

DATA	FIRMA DEL RESPONSABILE



Registrazioni

OPERATORE	MANSIONE	DATA SCADENZA	ESITO RINNOVO
			<input type="checkbox"/> Positivo <input type="checkbox"/> Negativo
			<input type="checkbox"/> Positivo <input type="checkbox"/> Negativo
			<input type="checkbox"/> Positivo <input type="checkbox"/> Negativo
			<input type="checkbox"/> Positivo <input type="checkbox"/> Negativo
			<input type="checkbox"/> Positivo <input type="checkbox"/> Negativo
			<input type="checkbox"/> Positivo <input type="checkbox"/> Negativo
			<input type="checkbox"/> Positivo <input type="checkbox"/> Negativo
			<input type="checkbox"/> Positivo <input type="checkbox"/> Negativo
			<input type="checkbox"/> Positivo <input type="checkbox"/> Negativo
			<input type="checkbox"/> Positivo <input type="checkbox"/> Negativo
			<input type="checkbox"/> Positivo <input type="checkbox"/> Negativo

Note e frequenza

NOTE	FREQUENZA
Riportare i nominativi e le nuove date di scadenza nel modulo dell'anno successivo.	Compilare in concomitanza del rinnovo di ciascun libretto di idoneità sanitaria.

Modulo disinfestazione - Verifiche ispettive e disinfestazione

Dati

DATA	TIPO DI INTERVENTO	FIRMA DEL RESPONSABILE	FIRMA DEL TECNICO INCARICATO
	<input type="checkbox"/> Programmato <input type="checkbox"/> Straordinario		

Registrazioni

AREE MONITORATE	RICHIESTA INTERVENTO	TIPO DI TRATTAMENTO	ESITO DEL TRATTAMENTO
Spogliatoi	<input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No		<input type="checkbox"/> Positivo <input type="checkbox"/> Negativo
Sevizi igienici	<input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No		<input type="checkbox"/> Positivo <input type="checkbox"/> Negativo
Economato	<input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No		<input type="checkbox"/> Positivo <input type="checkbox"/> Negativo
Depositi	<input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No		<input type="checkbox"/> Positivo <input type="checkbox"/> Negativo
Cucina	<input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No		<input type="checkbox"/> Positivo <input type="checkbox"/> Negativo
Sala/bar	<input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No		<input type="checkbox"/> Positivo <input type="checkbox"/> Negativo
Aree esterne	<input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No		<input type="checkbox"/> Positivo <input type="checkbox"/> Negativo
Zona rifiuti	<input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No		<input type="checkbox"/> Positivo <input type="checkbox"/> Negativo
	<input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No		<input type="checkbox"/> Positivo <input type="checkbox"/> Negativo
	<input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No		<input type="checkbox"/> Positivo <input type="checkbox"/> Negativo
	<input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No		<input type="checkbox"/> Positivo <input type="checkbox"/> Negativo
	<input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No		<input type="checkbox"/> Positivo <input type="checkbox"/> Negativo

Note e frequenza

NOTE	FREQUENZA
Il programma di disinfestazione viene condotto da ditte accreditate.	Annuale.

Modulo prelievo campioni - Verifiche ispettive e controlli batteriologici

Le analisi sono condotte presso laboratori accreditati secondo le metodiche ufficiali ISTISAN, UE, ISO.



Dati

DATA	TIPO DI INTERVENTO
	<input type="checkbox"/> Programmato <input type="checkbox"/> Straordinario

FIRMA DEL RESPONSABILE	FIRMA DEL TECNICO INCARICATO

Tamponi di superficie

SUPERFICIE	PRELIEVO DA SUPERFICIE	
Tagliere carni crude	<input type="checkbox"/> In uso	<input type="checkbox"/> Sanificata
Coltello carni crude	<input type="checkbox"/> In uso	<input type="checkbox"/> Sanificata
Tagliere pesce crudo	<input type="checkbox"/> In uso	<input type="checkbox"/> Sanificata
Coltello pesce crudo	<input type="checkbox"/> In uso	<input type="checkbox"/> Sanificata
Tagliere latticini	<input type="checkbox"/> In uso	<input type="checkbox"/> Sanificata
Coltello latticini	<input type="checkbox"/> In uso	<input type="checkbox"/> Sanificata
Tagliere ortofrutta	<input type="checkbox"/> In uso	<input type="checkbox"/> Sanificata
Coltello ortofrutta	<input type="checkbox"/> In uso	<input type="checkbox"/> Sanificata
Tagliere salumi	<input type="checkbox"/> In uso	<input type="checkbox"/> Sanificata
Coltello salumi	<input type="checkbox"/> In uso	<input type="checkbox"/> Sanificata
Tagliere alimenti cotti	<input type="checkbox"/> In uso	<input type="checkbox"/> Sanificata
Coltello alimenti cotti	<input type="checkbox"/> In uso	<input type="checkbox"/> Sanificata

SUPERFICIE	PRELIEVO DA SUPERFICIE	
Affettatrice	<input type="checkbox"/> In uso	<input type="checkbox"/> Sanificata
Cutter	<input type="checkbox"/> In uso	<input type="checkbox"/> Sanificata
Frullatore a bicchiere	<input type="checkbox"/> In uso	<input type="checkbox"/> Sanificata
Frullatore a immersione	<input type="checkbox"/> In uso	<input type="checkbox"/> Sanificata
Grattugia	<input type="checkbox"/> In uso	<input type="checkbox"/> Sanificata
Macchina sottovuoto	<input type="checkbox"/> In uso	<input type="checkbox"/> Sanificata
Ripiani frigoriferi	<input type="checkbox"/> In uso	<input type="checkbox"/> Sanificata
Sfogliatrice	<input type="checkbox"/> In uso	<input type="checkbox"/> Sanificata
Tavoli e ripiani cucina	<input type="checkbox"/> In uso	<input type="checkbox"/> Sanificata
Tritacarne	<input type="checkbox"/> In uso	<input type="checkbox"/> Sanificata
Impastatrice	<input type="checkbox"/> In uso	<input type="checkbox"/> Sanificata
Planetaria	<input type="checkbox"/> In uso	<input type="checkbox"/> Sanificata

Tamponi palmari ai dipendenti

NOME ADDETTO	PRELIEVO
	<input type="checkbox"/> Durante il lavoro <input type="checkbox"/> Prima del lavoro

Prelievi da alimenti

NOME ADDETTO	PRELIEVO
	<input type="checkbox"/> Conservato <input type="checkbox"/> Refrigerato <input type="checkbox"/> Surgelato