

LINEE GUIDA PER LA PREDISPOSIZIONE DEI PIANI DI AUTOCONTROLLO SECONDO IL SISTEMA "H.A.C.C.P."

La Ditta appaltatrice deve applicare in tutte le fasi di lavorazione, il sistema di autocontrollo volto a garantire la sicurezza igienica (H.A.C.C.P.):

- del trasporto pasti dal Centro Produzione Pasti ai terminali
- della gestione dei terminali pasto
- della distribuzione nei refettori delle Scuole

Il/i piano/i di autocontrollo che ne deriva/no deve/no essere redatto tenendo conto delle peculiarità del Centro Produzione Pasti e delle caratteristiche dei plessi nei quali avviene la distribuzione.

I Piani della Ditta dovranno attenersi a tutta la normativa vigente in materia ed in particolare a quanto previsto dai seguenti atti legislativi:

- Regolamento CE N° 852/2004;
- Regolamento CE N° 178/2002;
- Regolamento CE N° 853/2004;
- D.Lgs N° 193/2007 e s.m.i;
- D.Lgs N° 155/1997 e s.m.i.

Ai sensi di tale normativa la ditta dovrà provvedere, autonomamente e a proprie spese, alla predisposizione ed alla gestione del programma di autocontrollo basato sui principi del sistema H.A.C.C.P., riferito a tutte le fasi in cui si articolano i servizi oggetto dell'appalto. Tale programma, dovrà essere inviato in copia al responsabile del servizio istruzione prima della firma del contratto. Presso ciascun plesso scolastico in cui si effettuano operazioni in esecuzione dei servizi oggetto dell'appalto deve essere depositata una copia aggiornata della parte del piano autocontrollo ivi applicata.

Ai sensi dell'art. 3 del D.Lgs 155/97 e successive modifiche, l'impresa aggiudicataria dovrà individuare tra il proprio personale in possesso dei necessari requisiti, il responsabile del presente piano di autocontrollo.

L'appaltatore deve adottare misure adeguate per garantire le migliori condizioni igieniche del prodotto finale, analizzando ed individuando i punti critici, mettendo in atto le procedure di controllo necessarie al corretto funzionamento del sistema, compilando tutta la modulistica prevista dal sistema HACCP, atta a dare evidenza della corretta esecuzione delle attività regolamentate.

DATI AZIENDALI RICHIESTI

- GRUPPO HACCP (definizione del gruppo di lavoro)
- RESPONSABILITA' E FUNZIONI AZIENDALI (direttive ,organizzative, produttive applicato)
- MANUTENZIONE DEGLI STRUMENTI ED ATTREZZATURE (ordinaria con indicazione delle frequenze e straordinaria di rilevanza igienico- sanitaria)
- MONITORAGGIO AMBIENTALE
- SANIFICAZIONE (principi generali, programma, prodotti utilizzati, controlli e verifiche)
- ANIMALI INDESIDERATI
- SCHEDA CONTROLLO RODITORI/ INFESTANTI
- SMALTIMENTO RIFIUTI
- PERSONALE
- FORMAZIONE DEL PERSONALE
- IGIENE DELLA PERSONA
- IGIENE DELLA LAVORAZIONE
- FATTORI DI RISCHIO (per malattie di origine alimentare)
- CONTROLLI

PRODUZIONE

- CAMPO D'APPLICAZIONE
- ATTIVITA' SVOLTA
- DEFINIZIONE – DESCRIZIONE DEL PRODOTTO
- IDENTIFICAZIONE DEGLI UTENTI
- APPLICAZIONE DEL MENU' DI RIFERIMENTO
- DESCRIZIONE DEL PROCESSO PRODUTTIVO
- RICEVIMENTO MATERIE PRIME
- DEPOSITO- CONSERVAZIONE
- LAVORAZIONE A FREDDO
- PRODUZIONE COTTI
- ABBATTIMENTO DI TEMPERATURA
- CONFEZIONAMENTO PER ASPORTO E TRASPORTO
- SOMMINISTRAZIONE DEL PASTO
- DIAGRAMMI DI FLUSSO
- VERIFICA DEI DIAGRAMMI DI FLUSSO

I SETTE PRINCIPI DEL SISTEMA HACCP

ANALISI DEI PERICOLI, DELLE MISURE PREVENTIVE E DI CONTROLLO

1. INDIVIDUAZIONE DI CCP
 2. LIMITI CRITICI
 3. MONITORAGGIO
 4. SCHEDE GIORNALIERE DI AUTOCONTROLLO
 5. AZIONI CORRETTIVE
 6. VERIFICA / CONFERMA / REVISIONE DEL SISTEMA
 7. GESTIONE DELLA DOCUMENTAZIONE
- APPLICAZIONE DEL DIAGRAMMA DI FLUSSO E TABELLE HACCP
(riferite alle preparazione alimentare in uso alla produzione scolastiche)
 - NORMATIVA DI RIFERIMENTO

PROCEDURE DI AUTOCONTROLLO RICHIESTE

L'appaltatore deve garantire la sicurezza e la qualità degli alimenti e dei pasti prodotti emettendo procedure e controllando tutti i punti critici della linea produttiva, dal ricevimento delle materie prime alla distribuzione finale; i controlli devono essere documentati tramite schede compilate dal personale.

L'appaltatore deve individuare e dichiarare i CCP con le relative azioni previste per il monitoraggio, i limiti critici, per il controllo, la documentazione e le azioni correttive; per le fasi non definite CCP si farà ricorso al rispetto delle GMP. I CCP individuati devono essere sottoposti alla iniziale condivisione dell'amministrazione. Devono essere messe in atto procedure per i seguenti aspetti:

-igiene del personale (autocontrollo giornaliero su tutto il personale da parte del capostruttura documentato da apposite schede): A tal proposito si fa prescrivere che il personale addetto debba indossare appositi indumenti (copricapo che copre completamente il capo, il camice, grembiule, calzature da utilizzare esclusivamente in struttura) avere un'adeguata igiene delle mani e dei capelli e rispettare protocolli di igiene legati alle norme di comportamento da tenere in fase di lavorazione cibi;

-controllo / monitoraggio della manutenzione locali, strumenti e delle attrezzature a rilevanza igienico-sanitaria: Scheda di monitoraggio ambiente/impianti/attrezzature e procedura di taratura degli strumenti e delle attrezzature da compilare a cura del capostruttura (per quanto attiene alla taratura delle attrezzature e della strumentazione : I frigoriferi, i termometri, le bilance e ogni altra strumentazione di misura devono essere sottoposti a periodica taratura , almeno semestrale: deve essere approntata una specifica procedura in merito);

-procedure di pulizia: Le procedure previste per la pulizia e la sanificazione di locali ed attrezzature, nonché degli utensili utilizzati devono essere dichiarate sia nei tempi che nei modi di applicazione. I detersivi e gli altri prodotti di sanificazione devono essere conformi alle normative vigenti e conservati nelle confezioni originali con la relativa etichetta in locale apposito o in armadi chiusi a chiave (presso la struttura devono essere presenti le schede tecniche e di sicurezza dei prodotti detergenti utilizzati). Nel centro produzione pasti e nei centri frazionamento devono essere apposti i relativi piani di sanificazione facenti riferimento ai punti sui quali intervenire; gli interventi devono essere registrati e firmati dall'esecutore materiale, infine deve essere adottato un registro di controllo della sanificazione da compilarsi settimanalmente a cura del capostruttura o coordinatore referente a ulteriore controllo e verifica della pulizia di locali ed attrezzature;

occorre inoltre verificare giornalmente il funzionamento delle lavastoviglie e riportare il controllo rispetto al raggiungimento delle temperature previste per legge; il monitoraggio della sanificazione deve essere ulteriormente messo in atto tramite tamponi ambientali, a frequenza almeno mensile);

-sicurezza e qualità degli alimenti in ogni fase di lavorazione: Gli operatori del settore alimentare devono garantire la sicurezza e qualità degli alimenti e dei pasti prodotti, controllando tutti i punti critici della linea produttiva, dal ricevimento delle materie prime alla distribuzione finale. Il manuale di autocontrollo igienico dell'appaltatore deve riportare le procedure previste per l'accettazione delle derrate e la loro gestione.

Deve essere approntata, per il controllo delle consegne delle materie prime, una scheda di accettazione delle materie prime, non sostituibile con la copia delle bolle di ricevimento, e che si considera un primo step per la tracciabilità del prodotto, nella quale occorre riportare dati relativi: alla numerazione della bolla di consegna, alla verifica del mezzo di trasporto in termini di pulizia e di conformità della temperatura, all'integrità delle confezioni ed alla regolarità del prodotto in termini di scadenza e di etichettatura; la tracciabilità ed il controllo relativo agli alimenti deve proseguire compilando giornalmente la scheda giornaliera di autocontrollo (a cura del capostruttura), che deve contenere le registrazioni dei seguenti controlli: 1)verifica pulizia locali/attrezzature prima dell'inizio dei lavori; 2)verifica del corretto stoccaggio degli alimenti; 3) registrazione della temperatura dei frigoriferi/celle; 4)compilazione del registro di produzione giornaliero: data utilizzo prodotto, tipologia di prodotto, numero lotto o data scadenza, ditta produttrice,utilizzo totale o parziale; 5)compilazione del registro relativo al controllo visivo sull'alimento prima del suo utilizzo (controllo corpi estranei); 6) dati sulla lavorazione dell'alimento – a freddo o a cottura – indicando le temperature raggiunte dall'alimento a cuore al termine della cottura, alla partenza dell'alimento ed in caso di abbattimento: tali temperature devono essere conformi, a quanto stabilito dalla legge per procedere al trasporto/somministrazione (in caso di non conformità occorre stabilire le azioni correttive da mettere in atto per ripristinare la situazione di conformità) 7) registrazione del pasto test; devono inoltre essere messi in atto controlli microbiologici a campione, a cadenza almeno mensile, sugli alimenti, nelle varie fasi di lavorazione dell'alimento (anche all'atto della distribuzione);

-procedura relativa al rispetto del menù /grammature/ modalità di cottura e procedura per controllo e somministrazione diete speciali: La preparazione delle pietanze deve avvenire nel rispetto del menu, grammature e modalità di cottura previste; a proposito delle diete speciali si specifica che ogni fase di lavorazione delle stesse deve avvenire in specifica area dedicata del C. P. Pasti, preferibilmente a cura di un operatore specificamente dedicato solo alla preparazione delle stesse. Le singole diete speciali devono essere predisposte in confezioni singole atte al mantenimento della temperatura e contrassegnate dal nominativo dell'utente. Deve essere messo in atto il controllo sulla corretta esecuzione di ogni dieta speciale e deve essere elaborato un registro firmato a cura di chi ha preparato la dieta: in ogni plesso di distribuzione deve inoltre essere presente l'elenco aggiornato delle diete speciali e deve essere approntata la registrazione della corretta consegna della stessa, da compilare a cura del referente per le diete speciali del plesso;

-trasporto pasti: Approntamento registro controllo sanificazione mezzo di trasporto e contenitori trasporto pasti (per i contenitori trasporto pasti occorre verificare e registrare la verifica del mantenimento delle temperature previste per legge);

-accettazione/distribuzione dei pasti ai plessi di distribuzione: Occorre garantire il rispetto delle temperature di arrivo e di somministrazione, che devono essere conformi a quanto indicato dalla normativa; è necessario verificare e registrare a cura degli addetti allo sporzionamento tali temperature, registrandole per: primi piatti, secondi piatti, contorni e diete speciali. Il controllo e la registrazione devono avvenire immediatamente prima la somministrazione e devono essere specificate (e, nel caso, registrate) le azioni correttive da mettere in atto quando si verificano temperature non conformi;

-disinfestazione/derattizzazione: L'appaltatore deve approntare un programma di monitoraggio/controllo periodico preventivo - almeno mensile - dei singoli plessi di distribuzione. Di tale controllo deve essere messa in atto opportuna registrazione. L'appaltatore deve approntare una piantina che indica i punti di posizionamento delle esche di monitoraggio; devono inoltre essere conservate presso i centri le schede di sicurezza delle esche utilizzate per il monitoraggio e stabiliti gli interventi straordinari da mettere in atto in caso di necessità emersa sulla base del monitoraggio. L'appaltatore deve approntare inoltre un intervento straordinario preventivo di disinfestazione/derattizzazione annuale da realizzare nel periodo estivo,durante la chiusura delle scuole, del quale deve essere messa in atto opportuna registrazione;

COMUNE DI MONZUNO - AII. 5 al capitolato d'oneri per l'affidamento del servizio di refezione scolastica

-smaltimento rifiuti: Deve essere approntata una procedura di smaltimento rifiuti che permetta di evitare che si creino possibili forme di contaminazione e rispetti il sistema della raccolta differenziata;

-gestione delle non conformità riscontrate (valutazione delle N.C. loro grado di criticità, modalità di gestione e comunicazione all'amministrazione comunale): Ogni NC dovrà essere registrata (copia del registro deve essere presente nel C. P. Pasti); ad ogni NC dovrà corrispondere un'azione correttiva adeguata al fine di superarne le cause ed evitarne il ripetersi; ogni valutazione e decisione sul trattamento adottato deve essere registrata; l'efficacia del processo di gestione delle non conformità deve essere valutata).