

PIANO DI AUTOCONTROLLO HACCP

ASILO INFANTILE CASA DEI BAMBINI

Via Coni Zugna 7 Genova

Titolare e Presidente Ente affidante : Micheli Paolo

Amministratore Coop affidataria : Tassisto Marino

tel./fax 0107855871

Responsabile Piano HACCP : Repetto Giuseppina

Premessa

In ottemperanza alla legge 155/97 questa attività mette in funzione un proprio piano di autocontrollo finalizzato alla sicurezza igienica delle operazioni ivi effettuate tenendo conto del principio base della norma implicita della Legge “scrivere ciò che si fa e fare ciò che si scrive”. Nella stesura vengono evidenziati 5 punti principali.

- 1- modalità di fornitura
- 2- accettazione dei prodotti
- 3- gestione operativa
- 4- igiene dei locali
- 5- formazione degli addetti

DATI GENERALI

La Casa dei Bambini è una struttura educativa per bambini da 0 a 6 anni con Asilo Nido , Scuola d'Infanzia e servizio di refezione con cucina.

I servizi didattici ed educativi con associato servizio mensa sono stati affidati dall'ente proprietario alla coop. Soc. L'Isola che non c'è .

Gli acquisti delle derrate sono di competenza dell'Ente mentre la cooperativa ,con personale proprio, ha anche il compito di preparare i pasti, erogarli, eseguire le pulizie , le manutenzioni ordinarie dei locali e degli impianti.

PERSONALE

1 cuoco

1 aiuto di cucina ed addetto pulizia

1 addetto pulizia

7 educatori che erogano i pasti

DESCRIZIONE DEI LOCALI

I locali adibiti alla produzione ed alla somministrazione dei pasti sono tre: cucina,dispensa e refettorio.Vedansi piante allegate.

CUCINA

E' un locale di mq 36 provvisto di una finestra con zanzariera , piastrellatura h 1,75 m ,pavimento in graniglia ,h soffitto 6 m .Comunica col vano dispensa e con refettorio.

E' dotata di:

1 credenza ,1 lavello , 1 lavapiatti , 1 frigorifero , 1 cucina a gas , 1 cappa con aspiratore , 2 banconi da lavoro ,2 mensole , 1 pozzetto congelatore .

Tutto il materiale elencato è in acciaio inox.

E' dotata del materiale per la preparazione e la somministrazione dei pasti

La **pulizia** giornaliera e quella periodica vengono effettuate dal personale addetto.

DISPENSA

E' un locale di mq 15 provvisto di una finestra con zanzariera ,pavimento in graniglia ,h soffitto 6 m.Comunica con vano cucina.

E' dotato di scaffalatura in metallo rivestito.

La **pulizia** giornaliera e quella periodica vengono effettuate dal personale addetto.

REFETTORIO

E' un locale di mq 75 provvisto di 2 finestre ,pavimento in graniglia ,h soffitto 6 m.Comunica con cucina e con corridoio.

E' dotato di:

tavoli e sedie a misura di bambino per 50 unità e tavolo e sedie per il personale assistente ,
2 scaffali contenenti i bavagli

La **pulizia** giornaliera e quella periodica vengono effettuate dal personale addetto.

IMPIANTI

Sono presenti:

Impianto refrigerazione : 1 frigo e 1 congelatore

Impianto riscaldamento : centralizzato con bruciatore a metano. Conforme

Impanto elettrico : Conforme

Impianto idrico : attinge da acquedotto comunale

Scarichi : nel sistema fognario comunale

RACCOLTA DEI RIFIUTI

La raccolta dei rifiuti si svolge con modalità differenziata separando organico, carta e plastica che vengono depositati all'esterno in appositi bidoni con cadenza giornaliera.

DEFINIZIONE DEL MENU'

Viene adottato il menù che il Comune di Genova applica nelle sue scuole d'infanzia e nei suoi Asilo Nido. Si provvede alla definizione ed alla erogazione di menù personalizzato su certificazione medica.

ELENCO FORNITORI

I fornitori vengono scelti dal consiglio di amministrazione dell'ente proprietario secondo criteri di affidabilità circa la professionalità .

	Ditta	Indirizzo	Consegna
1-	DE.FI.ME. S.r.l.	via Colano 9/14 Genova	a domicilio
2-	Macelleria Giulli	via N. Gallino 5r Genova	a domicilio
3-	MARR S.p.A.	via Spagna 20 Rimini	a domicilio
4-	Panificio dau Tappe s.n.c.	P.zza Marconi 22/23 r Campomorone Ge	a domicilio
5-	Parodi Emilio s.n.c.	via B. Parodi 102 Ceranesi Ge	a domicilio

- | | | |
|------------------------|--------------------------|------------------|
| 6- Bon Jour | via del Campasso 37 A Ge | a domicilio |
| 7- Ipercoop L'Aquilone | via Romairone Ge | al punto vendita |

ELENCO DEI PRODOTTI

1-Ditta DE.FI.ME.

Formaggio grana padano- prosciutto cotto- ricotta-stracchino- budini- latte-burro-formaggi.

2- Ditta Macelleria Giulli

Carni bianche e rosse

3- Ditta MARR

Brioche- biscotti frollini- biscotti Plasmon- bastoncini di pesce- confettura - crackers - fagiolini congelati- minestrone congelato- nasello congelato- orzo – olio extra vergine d'oliva- pelati- pomodoro concentrato- piselli congelati- riso succhi di frutta- sale- spinaci congelati- tonno al naturale - thè deteinato- uova pastorizzate -zucchero - yogurt- omogeneizzati- pasta farina

4- Panificio dau Tappe

Pane e lievito di birra

5- Ditta Parodi Emilio

Frutta – verdura – acqua – pinoli – olive snocciolate

6-Ditta Bon Jour

Brioche

7- Ditta Ipercoop

Latte bio – ricotta bio – grano spezzato – uova bio- omogeneizzati

DIAGRAMMA DI FLUSSO SECONDI PIATTI CALDI

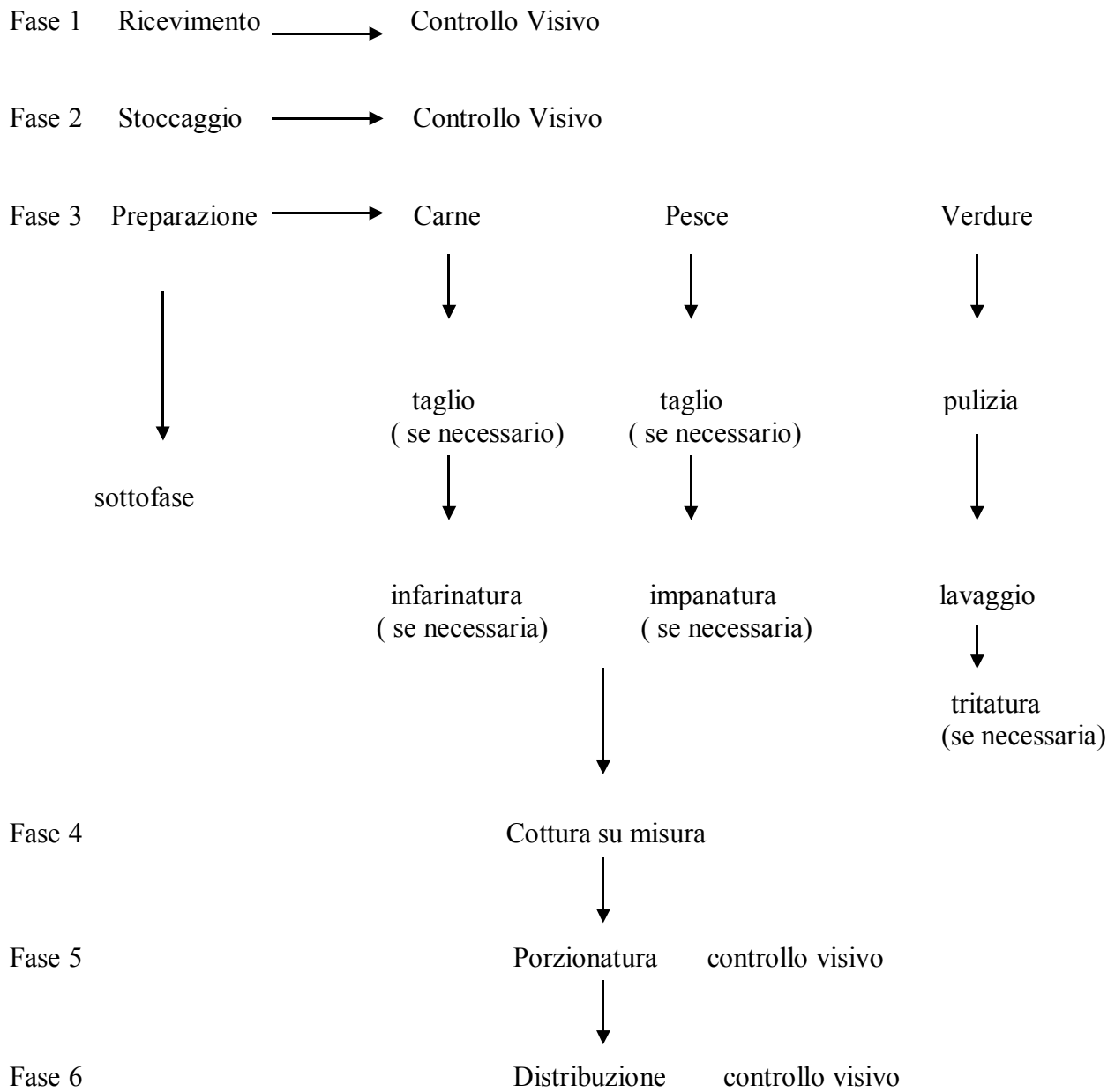


DIAGRAMMA DI FLUSSO SECONDI PIATTI FREDDI

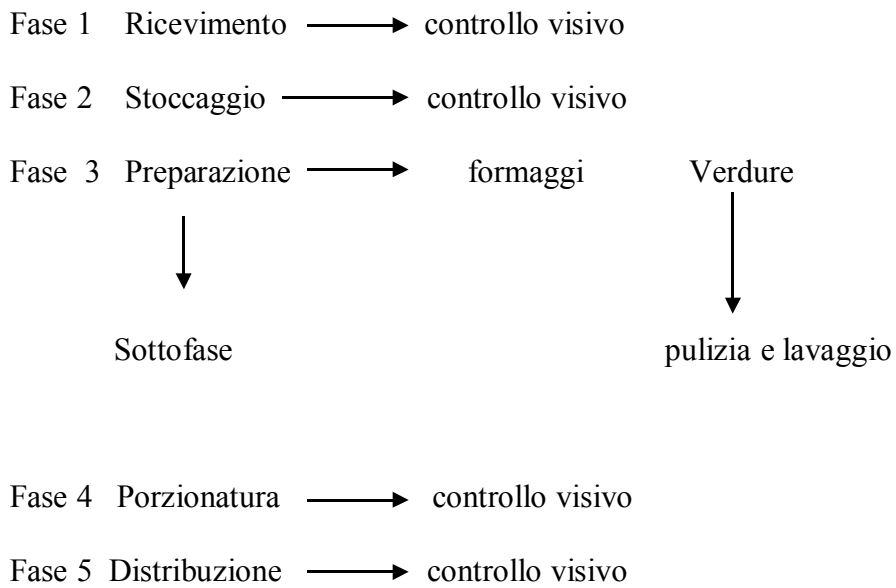
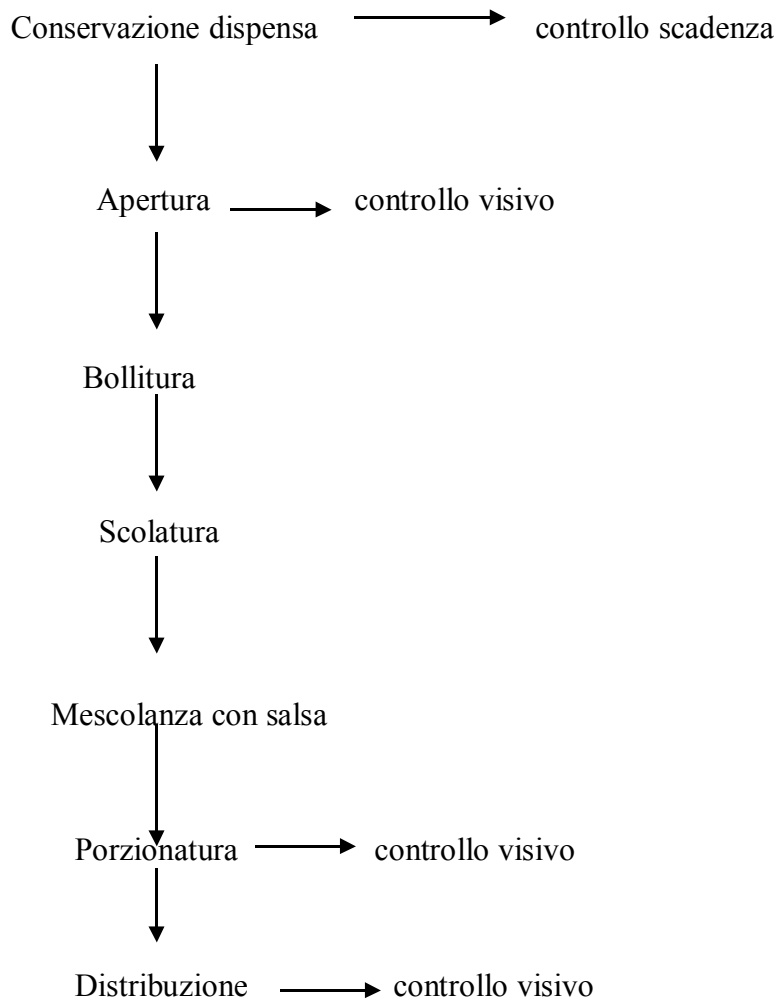


DIAGRAMMA DI FLUSSO COTTURA PASTA GRANO DURO



INDIVIDUAZIONE DEI PUNTI CRITICI DI CONTROLLO CCP

Nella nostra attività sono stati individuate le seguenti fasi e punti critici denominati CCP

- 1- Ricevimento dei prodotti
- 2- Stoccaggio e conservazione degli stessi
- 3- Qualità e conservazione degli ingredienti
- 4- Conservazione
- 5- Sanificazione (pulizia e disinfezione)
- 6- Somministrazione pasti

FASE 1

RICEVIMENTO MERCI CCP

E' stato richiesto alle aziende fornitrici , ove possibile , la **certificazione del piano di autocontrollo** con garanzie sui prodotti venduti.

Alla consegna delle merci vengono svolte e registrate le seguenti operazioni

- 1- lettura della **documentazione di accompagnamento** delle merci
- 2- verifica **dell'integrità delle confezioni**
- 3- controllo del **termine minimo di conservazione**
- 4- **lotto** ove indicato

Azioni correttive

In relazione a quanto sopra esposto le azioni correttive da noi adottate consistono nel respingere la merce se non rispondente ai requisiti di qualità previsti dalla legge. L'accertamento viene effettuato per esame visivo del responsabile del piano all'uopo nominato.

FASE 2

STOCCAGGIO CCP

I **prodotti con conservazione a TEMPERATURA AMBIENTE** sono mantenuti in deposito e pronti all'utilizzo in appositi scaffali in dispensa.

I **prodotti REFRIGERATI** sono conservati nel frigo ad una temperatura di + 4 °C ca.

I **prodotti CONGELATI e SURGELATI** sono mantenuti e conservati nel congelatore a – 18 °C ca.

Al momento dello stoccaggio è usata la **regola della rotazione** per evitare che i prodotti nuovi si trovino davanti ai vecchi.

I prodotti e le scatole sono sollevati da terra 30 cm. Con eccezioni di soste momentanee alla consegna delle merci e in attesa di sistemazione.

Per i prodotti necessitanti di una temperatura controllata non si prevede alcuna sosta e vengono sistemati subito alla giusta temperatura controllando nuovamente che non ci siano anomalie di colore , tagli e rigonfiamenti.

Azioni correttive

Per i prodotti necessitanti la catena del freddo viene **monitorata quotidianamente la temperatura** Se l'interruzione è superiore a quella indicata dal produttore gli alimenti sono levati dal consumo

FASE 3

QUALITA' E CONSERVAZIONE INGREDIENTI CCP

Valgono le stesse disposizioni previste per la fase dello stoccaggio, anche in virtù del fatto che quasi tutti i prodotti freschi non sono stoccati ma passano direttamente dal ricevimento alla conservazione massima di una settimana e quindi alla preparazione con immediata somministrazione. Le carni fresche vengono immediatamente cucinate.

FASE 4

SANIFICAZIONE (pulizia e disinfezione) DEI LOCALI E DELLE ATREZZATURE

Pulizia locali

La pulizia **ordinaria** si svolge **ogni giorno**. Pulizia **straordinaria** a **seconda delle necessità**. I lavaggi richiedono sempre un abbondante risciacquo per eliminare eventuali residui di detergente. La disinfezione avviene con periodicità diversa a seconda dei locali.

Dispensa

Lavaggio con acqua e idoneo detergente **una volta al giorno**. **Disinfezione settimanale**.

Cucina

Lavaggio pavimenti con acqua e idoneo detergente **una volta al giorno**. **Pulizia pavimento una volta al giorno**. **Pulizia piastrelle pareti** **settimanale**. **Disinfezione due volte a settimana**.

Refettorio

Lavaggio con acqua e **detergente tre volte alla settimana**. **Pulizia tre volte al di** (una a fine turno pasto bambini del nido). **Spolvero una volta al giorno**. **Lavaggio tavoli tre volte al giorno**.
Disinfezione tre volte a settimana.

Attrezzature

Gli attrezzi quali grattugia , pinze , affettatrice devono sempre risultare puliti perciò vengono **lavati subito dopo il loro uso e a fine giornata**.

Per l'affettatrice si procede allo smontaggio della stessa e alla sterilizzazione della lama con alcool o prodotti idonei.

ACQUA UTILIZATA

Si utilizza l'acqua dell'acquedotto municipale. L'impianto prevede la raccolta in recipienti. I recipienti vengono **puliti 1 volta l'anno** da ditta specializzata e analizzata da laboratorio autorizzato. Sono conservate bolle di intervento e risultati analisi.

SMALTIMENTO RIFIUTI

Vengono smaltiti attraverso il servizio della società municipale di igiene urbano.

IGIENE PERSONALE

In servizio è usata apposita divisa di colore bianco (o camice) con copricapo per chi manipola alimenti.

Chi serve in tavola indossa camice chiaro o grembiule bianco

Gli addetti sono soggetti al controllo del medico aziendale.

Gli addetti hanno a disposizione il manuale di corretta prassi igienica del Ministero della Sanità (pulizia della persona , mani , abbigliamento etc.)

FORMAZIONE DEL PERSONALE

Cuoca ed aiuto cuoca hanno seguito apposito corso di formazione (certificazione allegata)

Le educatrici che servono a tavola i bambini hanno ricevuto una informazione mirata nel corso di formazione obbligatoria sulla sicurezza e salute negli ambienti di lavoro. (certificati in segreteria).

ALLEGATI

- 1- schede di rilevamento
- 2- pianta locali
- 3- formazione del personale
- 4- analisi acqua
- 5- derattizzazione
- 6- schede HACCP fornitori
- 7- schede detergenza e disinfezione