Modello di piano HACCP per la cucina

Nome dell'attività: _____ **Indirizzo dello stabilimento:** _____

Operatore del settore alimentare: _____ **Responsabile HACCP:** _____

Tipo di attività: _____ **Versione:** _____ **Data del piano:** _____ **Prossima revisione:** _____

Il piano segue i sette principi HACCP: elencare i pericoli, individuare i punti critici di controllo, fissare i limiti critici, stabilire il monitoraggio, stabilire le azioni correttive, verificare che il piano funzioni e tenere le registrazioni. Descrivi il tuo menu, i tuoi processi e i tuoi locali; un piano copiato non dimostra che la tua cucina è sotto controllo. Rivedi il piano a ogni modifica di piatto, ricetta, fornitore, attrezzatura o processo (Regolamento (CE) n. 852/2004, articolo 5).

1. Gruppo HACCP

Nome	Ruolo	Formazione igienica (corso, data)	Firma

2. Prodotti e campo di applicazione

Gruppi di piatti e prodotti compresi:

Chi consuma il cibo e come viene servito (sul posto, da asporto, consegna, gruppi vulnerabili):

Fasi di processo usate: ☐ Ricevimento ☐ Conservazione refrigerata ☐ Conservazione congelata ☐ Magazzino secco ☐ Scongelamento ☐ Preparazione del crudo ☐ Preparazione di piatti pronti ☐ Cottura ☐ Abbattimento ☐ Riscaldamento ☐ Mantenimento a caldo ☐ Esposizione refrigerata ☐ Servizio ☐ Confezionamento ☐ Trasporto ☐ Altro:

3. Prerequisiti (programmi di base)

I prerequisiti sono le regole igieniche di base valide in tutta la cucina. Scrivi dove si trova la procedura scritta e quale registro dimostra che viene seguita.

Programma	Procedura scritta (dove si trova)	Registrazione, registro	Responsabile	Ultima revisione
Pulizia e sanificazione				
Lotta agli infestanti				
Igiene, salute e formazione del personale				
Qualifica dei fornitori e ricevimento merci				
Controllo delle temperature e verifica dei termometri				
Gestione degli allergeni				
Approvvigionamento idrico				
Rifiuti				
Manutenzione di locali e attrezzature				
Rintracciabilità e richiamo				

4. Diagramma di flusso

Fase	Fase del processo	Cosa succede (attrezzatura, tempo, temperatura)	Alimenti o gruppi di piatti
1			
2			
3			
4			
5			
6			
7			

5. Analisi dei pericoli e punti critici di controllo

Una riga per ogni pericolo in ogni fase. Tipo di pericolo: B biologico, C chimico, F fisico, A allergene. Una fase è un punto critico di controllo (CCP) quando il controllo lì è essenziale e nessuna fase successiva elimina il pericolo. Per un CCP compila limite critico, monitoraggio, azione correttiva e verifica; per le altre fasi indica il prerequisito che controlla il pericolo.

Fase del processo	Pericolo (B, C, F, A)	Misura di controllo	CCP? (S/N)	Limite critico	Monitoraggio (cosa, come)	Frequenza	Azione correttiva	Verifica	Registrazione	Responsabile

Modello di piano HACCP per la cucina

Fase del processo	Pericolo (B, C, F, A)	Misura di controllo	CCP? (S/N)	Limite critico	Monitoraggio (cosa, come)	Frequenza	Azione correttiva	Verifica	Registrazione	Responsabile

6. Verifica e revisione

Data	Cosa è stato controllato o rivisto (registri, piano, ispezione, analisi)	Esito	Modifiche al piano	Nome, firma

Approvato dall'operatore del settore alimentare (nome, firma)

Data