

PHTERM

**PIANO DI AUTOCONTROLLO DEL TERMINALE
DI SOMMINISTRAZIONE
BASATO SUI PRINCIPI DEL SISTEMA HACCP**

INDICE

1. SCOPO.....	3
2. APPLICABILITÀ.....	3
3. MODALITÀ.....	3
3.1. Gruppo di lavoro HACCP	3
3.2. Descrizione del prodotto.....	3
3.3. Destinazione d'uso	3
3.4. Definizioni e Glossario.....	4
3.5. Attività di autocontrollo nel terminale di somministrazione	4
3.6. Attività di formazione/addestramento	5
3.7. Verifiche ispettive di processo nel Terminale di somministrazione.....	5
3.8. Validazione del Piano di Autocontrollo	5
3.9. Riesame del Piano di Autocontrollo.....	5
4. RESPONSABILITÀ.....	6

1. SCOPO

Scopo del presente Piano di Autocontrollo è quello di definire tutte le misure utilizzate nel Terminale di somministrazione per garantire la sicurezza e la salubrità degli alimenti.

Il presente documento è corredato di procedure operative elaborate appositamente per la corretta applicazione dell'autocontrollo nei Terminali (PO_7.5ATerm - Igiene e abbigliamento del personale; PO_7.5BTerm - Detersione, disinfezione e disincrostazione; PO_7.5CTerm - Attività di somministrazione del pasto; PO_7.5DTerm - Somministrazione diete speciali)

L'attività di autocontrollo è inoltre completata da procedure operative del Sistema Gestione Qualità Aziendale di Milano Ristorazione S.p.A. non fornite al Terminale di somministrazione (PO_6.3AA - Gestione delle manutenzioni di attrezzature impianti e locali; PO_7.5AA - Gestione ordini clienti; PO_7.5AE - Preparazione diete speciali; PO_8.3AB - Gestione delle non conformità nei Locali di produzione/Terminali di somministrazione; PO_6.3AB Disinfestazione e derattizzazione dei Locali di Produzione/Terminali di somministrazione) e gestite direttamente dal Responsabile di Zona di Milano Ristorazione S.p.A.

2. APPLICABILITÀ

Questo Piano di Autocontrollo si applica alle attività dei Terminali di somministrazione.

Il Piano interessa tutte le attività correlate alla somministrazione del pasto.

3. MODALITÀ

Le attività relative a tutte le misure messe in opera per garantire la sicurezza e la salubrità dei prodotti alimentari distribuiti presso il Terminale di somministrazione sono di seguito esaminate in dettaglio.

3.1. Gruppo di lavoro HACCP

Per l'elaborazione del Piano di Autocontrollo è stato costituito un gruppo di lavoro multidisciplinare (Comitato Guida) composto da:

- Direttore Operativo
- Direttore Qualità
- Coordinatori

3.2. Descrizione del prodotto

Le preparazioni alimentari, elaborate in base a definiti programmi di menù e ricette sono: primi piatti, secondi piatti, contorni, panini farciti, dessert, frutta.

3.3. Destinazione d'uso

Ristorazione scolastica.

3.4. Definizioni e Glossario

- Autocontrollo - Individuazione, di ogni fase che potrebbe rivelarsi critica per la sicurezza igienica; quindi definizione e applicazione di adeguate procedure di sicurezza, documentate e mantenute aggiornate, avvalendosi dei principi su cui è basato il sistema HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) (Reg CE 852/2004 - Igiene dei prodotti alimentari).
L'autocontrollo comprende: attività interne alla struttura produttiva, svolte sul processo a cura degli operatori addetti; attività esterne di verifica, ad opera di personale specializzato non direttamente coinvolto nel processo produttivo.
- HACCP - Sistema che identifica specifici pericoli e misure preventive per il loro controllo.
- Pericolo - Un agente o condizione che ha la potenzialità di causare danni. I pericoli possono essere biologici, chimici o fisici.
- Punto critico di controllo (CCP) - Un punto, fase o procedura a cui può essere applicato un controllo per prevenire, eliminare o ridurre a livelli accettabili un pericolo per la sicurezza dell'alimento.
- Limite critico - Un valore che separa l'accettabilità dall'inaccettabilità
- Rischio - La probabilità del manifestarsi di un pericolo.
- Azione correttiva - Azione che deve essere intrapresa quando i risultati del monitoraggio di un CCP indicano una perdita di controllo. (Nota - Sono presi in considerazione due tipi di interventi: le azioni correttive vere e proprie, cioè quelle che rimuovono le cause di non conformità; i trattamenti, ovvero gli interventi che, pur non rimuovendo le cause, eliminano le non conformità).
- Misure preventive - Azioni ed attività che sono richieste per eliminare i pericoli o ridurre il loro impatto o l'evenienza a livelli accettabili. Più di una misura preventiva può essere richiesta per controllare un pericolo specifico e più di un pericolo può essere controllato da una specifica misura preventiva.
- Non conformità - Qualsiasi scostamento, rispetto a prescrizioni specifiche, di un prodotto o di una attività esecutiva.
- Procedure di monitoraggio - Sequenza pianificata di osservazioni e/o misurazioni di un CCP relativamente ai suoi limiti critici. Le procedure di monitoraggio devono essere in grado di rilevare il superamento dei limiti critici in tempo per intraprendere un'azione correttiva, al fine di evitare il rifiuto del prodotto.
- Verifica - L'utilizzo di metodi, procedure o prove, oltre a quelle usate nel monitoraggio, per determinare se il piano HACCP necessita di modifiche o rivalidazioni.

3.5. Attività di autocontrollo nel terminale di somministrazione

Con riferimento ai principi del sistema HACCP e ai requisiti dei capitolati in essere, è stato elaborato l'Allegato 1 - Attività di autocontrollo nel Terminale di somministrazione.

In tale documento sono considerati i punti critici generalizzati del processo produttivo e, a fronte di ciascuno di questi:

- sono identificati i pericoli e le misure preventive per gestirli
- sono specificati i limiti critici per ogni misura preventiva
- sono definite le procedure di monitoraggio/riferimento da applicare quotidianamente per valutare se l'attività monitorata è sotto controllo, in relazione ai limiti critici specificati
- sono stabilite le azioni correttive/rimedi, in modo da correggere le deviazioni quando si verificano
- sono stabiliti i moduli di registrazione, correlati alle procedure di monitoraggio/riferimento.

Le attività di autocontrollo nel Terminale vengono svolte dagli operatori addetti, a cui è stata conferita questa responsabilità (Responsabile della verifica).

Nell'Allegato 2 – Personale del Terminale di somministrazione – sono riportati i nominativi delle funzioni aziendali coinvolte nell'attività di somministrazione e le relative competenze (procedure di riferimento).

Il Coordinatore deve compilare e mantenere aggiornato l'Allegato 2.

3.6. Attività di formazione/addestramento

L'attività di formazione/addestramento è eseguita come previsto dal piano di formazione aziendale; può essere eseguita dal Coordinatore o da altro personale aziendale o esterno all'azienda.

Presso i locali sono presenti i moduli di registrazione dell'attività di formazione/addestramento relativo al personale

3.7. Verifiche ispettive di processo nel Terminale di somministrazione

Sono previste verifiche ispettive svolte a cura di personale non direttamente coinvolto nell'attività di somministrazione (Coordinatori, Direttore Qualità, Direttore Operativo). Tali attività che sono registrate su una check-list comprendono: verifica delle condizioni igieniche della struttura, verifica del comportamento lavorativo del personale addetto, verifica dell'applicazione delle procedure e delle registrazioni, monitoraggio sugli ambienti.

3.8. Validazione del Piano di Autocontrollo

La validazione del Piano di Autocontrollo si basa sui risultati degli studi di settore, sull'esperienza diretta nel settore della ristorazione, sulle analisi delle principali cause di tossinfezione alimentare nei Paesi della Comunità Europea.

3.9. Riesame del Piano di Autocontrollo

Il riesame del presente Piano di Autocontrollo viene effettuato ogni qualvolta intervengano delle modifiche all'attività svolta, e tenendo conto dei risultati delle attività descritte al punto 3.8.

4. RESPONSABILITÀ

E' responsabilità di tutto il personale che opera nel Terminale:

- applicare le procedure operative definite dall'azienda.

È responsabilità del Coordinatore:

- verificare l'applicazione del presente Piano di Autocontrollo nei Terminali di propria competenza, avendo come riferimento le caratteristiche strutturali e tecnico produttive del Locale ed i requisiti specificati dai capitolati d'appalto in essere.
- effettuare l'addestramento del personale interessato all'attività di somministrazione del pasto
- verificare che tutte procedure operative e le istruzioni di lavoro emesse siano applicate
- compilare e tenere aggiornato l'Allegato 2.

È responsabilità della Direzione Qualità:

- comunicare con i Responsabili dell'Azienda, relativamente ai contenuti del presente documento per quanto di competenza
- procedere al riesame del Piano di Autocontrollo dei Terminali di somministrazione.

E' responsabilità della Direzione Operativa

- comunicare con i Responsabili dell'Azienda, relativamente ai contenuti del presente documento per quanto di competenza
- procedere al riesame del Piano di Autocontrollo dei Terminali di somministrazione.