

**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 .....	3
3.5.	Attività di autocontrollo nel Terminale di somministrazione.....	4
3.6.	Attività di formazione/addestramento.....	5
3.7.	Verifiche.....	5
3.8.	Riesame del Piano di Autocontrollo .....	5
4.	RESPONSABILITÀ.....	6

## 1. SCOPO

Lo 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 di somministrazione (PO\_7.5ATERM - Igiene e abbigliamento del personale; PO\_7.5BTERM - Detersione, disinfezione e disincrostazione; PO\_7.5CTERM - Somministrazione del pasto; PO\_7.5DTERM Somministrazione diete speciali).

L'attività di autocontrollo è inoltre integrata da procedure operative del Sistema Gestione Qualità di Milano Ristorazione S.p.A. non fornite al Terminale di somministrazione e gestite direttamente dal Responsabile di Zona di Milano Ristorazione S.p.A. Nei Terminali di somministrazione serviti dal Centro cucina Sammartini, la funzione di Responsabile di Zona viene sostituita dal Responsabile Area Operativa Sammartini.

## 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 composto da:

- Coordinatori
- Responsabile Operativo
- Responsabile Qualità.

### 3.2. Descrizione del prodotto

Preparazioni alimentari, elaborate da Milano Ristorazione S.p.A., 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; attività esterne di verifica, ad opera di personale specializzato non direttamente coinvolto nel processo
- 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.

### 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 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 verifica nel Terminale di somministrazione vengono svolte dagli operatori, a cui è stata conferita questa responsabilità (Verificatore).

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 tenere aggiornato l'Allegato 2. Il documento deve essere modificato anche in caso di sostituzioni temporanee, qualora superiori a 5 giorni lavorativi.

### **3.6. Attività di formazione/addestramento**

L'attività di formazione e addestramento pratico vengono effettuate con le modalità previste dalla normativa vigente e dal capitolato d'appalto in essere con Milano Ristorazione S.p.A..

L'attività di formazione deve essere eseguita da formatori qualificati, mentre l'attività di addestramento deve essere effettuata dai Coordinatori.

Per i Coordinatori, i Referenti del Terminale, i Referenti somministrazione diete speciali, i Vice Referenti somministrazione diete speciali è prevista una formazione specifica, riferita alla somministrazione delle diete speciali.

Il personale sopra elencato, fatta eccezione per i Coordinatori, prima di essere adibito alla somministrazione delle diete speciali riceve specifico addestramento pratico.

Presso i Terminali di somministrazione sono presenti i moduli di registrazione dell'attività di formazione/addestramento relativi agli operatori (MOD\_PHTERM/01) e/o gli attestati di partecipazione ai corsi di formazione.

### **3.7. Verifiche**

Sono previste verifiche svolte a cura del Coordinatore, del Responsabile Operativo del Responsabile Qualità e di altre funzioni Aziendali. Tali attività comprendono:

- la verifica delle condizioni igieniche della struttura
- la verifica del comportamento lavorativo del personale
- la verifica dell'applicazione delle procedure
- la verifica delle registrazioni.

### **3.8. 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 paragrafo 3.7.

#### **4. RESPONSABILITÀ**

È responsabilità del Coordinatore:

- verificare l'applicazione del presente Piano di Autocontrollo nei Terminali di somministrazione di propria competenza, avendo come riferimento le caratteristiche strutturali e tecnico produttive del Locale ed i requisiti specificati dai capitolati d'appalto in essere con Milano Ristorazione S.p.A..
- effettuare l'addestramento pratico degli operatori
- accertarsi che presso il Terminale di somministrazione sia depositata copia dei documenti attestanti la partecipazione degli operatori ai corsi di formazione/addestramento
- compilare e tenere aggiornato l'Allegato 2.

È responsabilità del Responsabile 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.

È responsabilità del Responsabile Operativo:

- 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.