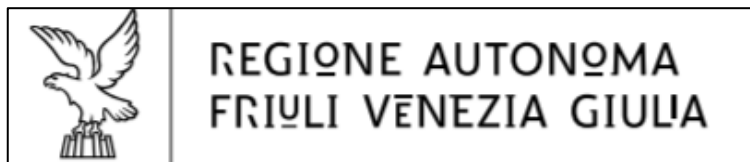


Il punto di vista dell'Autorità competente: come preparare in modo sicuro una manifestazione temporanea sotto il profilo della sicurezza alimentare

dott. Ivan Poli

Servizio Prevenzione, Sicurezza Alimentare e Sanità Pubblica Veterinaria

Regione Autonoma Friuli Venezia Giulia





PICCOLE PRODUZIONI LOCALI

Preparazioni di carne destinate alla cottura
e carni trasformate

.. Nel 2019

[Avviso legale importante](#) | [Cookies](#) | [Contattarci](#) | [Cerca](#)

italiano (it)



CRESCITA

Mercato interno, industria, imprenditoria e PMI

Dettagli della notifica

Regolamento per la disciplina e l'esercizio delle Piccole produzioni locali di prodotti a base di carne in attuazione dell'articolo 8, commi 40 e 41, della legge regionale 29 dicembre 2010, n. 22 (Legge finanziaria 2011) e dell'art. 13, comma 2, del Regolamento (CE) n. 852/2004.

Obiettivo della notifica

Valorizzare il prodotto alimentare della tradizione contadina locale, in forza della possibilità prevista dal

legislatore comunitario :

1 di adeguare taluni requisiti legati alle strutture e alle attrezzature e

2 di adottare un piano di autocontrollo semplificato, commisurato alle dimensioni dell'impresa.

Il PERCHE' della notifica

Rendere gli **adattamenti strutturali effettivi** a valere su tutto il territorio regionale per tutti gli operatori del settore alimentare, al di fuori del progetto sperimentale

Che cosa è stato notificato in Comunità Europea?

DGR N. 40 DEL 18 GENNAIO 2019 «Regolamento per la disciplina e l'esercizio delle Piccole produzioni locali di prodotti a base di carne in attuazione dell'articolo 8, commi 40 e 41, della legge regionale 29 dicembre 2010, n. 22 (Legge finanziaria 2011) e dell'art. 13, comma 2, del Regolamento (CE) n. 852/2004»

↪ **Regolamento**

↪ **Regola tecnica:** *norme per la disciplina e l'esercizio delle piccole produzioni locali di prodotti a base di carne*

↪ **Valutazione del rischio per le PPL di prodotti a base di carne**, *redatto dall' IZS delle Venezie sulla base di un data set per gli anni 2011-2019)*

↪ **Manuale di buone pratiche di igiene e di lavorazione**

Il Manuale di buone pratiche di igiene e di lavorazione

Le Buone Prassi di Igiene sono descritte in un manuale agile e facile da consultare che descrive, privilegiando l'uso di immagini più che di testo, le principali fasi produttive e, per ciascuna di queste, i comportamenti da seguire e quelli da evitare.



VANTAGGI

- SISTEMA DI AUTOCONTROLLO igienico-sanitario **essenziale**, basato principalmente sulle Buone Prassi di Igiene;
- attività di FORMAZIONE rivolta agli operatori per metterli nelle condizioni di **operare al meglio**;
- PIANO DI MONITORAGGIO (verifiche e analisi) che considera tutti gli anelli della filiera: **allevamento, trasformazione, stagionatura**.

Indice

<u>Allevamento</u>	<u>pag. 3</u>
<u>Macellazione</u>	<u>pag. 10</u>
<u>Trasporto carni</u>	<u>pag. 11</u>
<u>Comportamento e igiene del personale</u>	<u>pag. 13</u>
<u>Igiene delle lavorazioni</u>	<u>pag. 18</u>
<u>Asciugatura</u>	<u>pag. 25</u>
<u>Stagionatura</u>	<u>pag. 26</u>
<u>Pulizia e sanificazione</u>	<u>pag. 28</u>
<u>Vendita</u>	<u>pag. 33</u>
<u>Schede tematiche</u>	<u>pag. 37</u>

Locali

Cosa e come?

- ▶ Prima di iniziare le lavorazioni, si deve verificare:
 - lo stato di pulizia di pavimento e pareti
 - lo svuotamento dei contenitori per i rifiuti che devono essere puliti e disinfettati
 - la disponibilità di sapone liquido e asciugamani a perdere negli appositi distributori
 - l'assenza di materiali non attinenti l'attività

Perché?

Per evitare contaminazioni batteriche delle carni

Per evitare l'accidentale presenza di corpi estranei nei prodotti finiti



19. Sporco e materiale non pertinente nel locale di lavorazione



20. Ordine e pulizia nei locali di lavorazione

Impianti e attrezzature

Cosa e come?

- ▶ Prima di iniziare le lavorazioni, si deve verificare:
 - lo stato di manutenzione dei piani di lavoro, con particolare attenzione ai tavoli e i taglieri di legno
 - i taglieri ed i tavoli di legno non devono avere solchi profondi difficili da sanificare
 - la pulizia di tritacarne, impastatrice, insaccatrice, coltelleria, "pungoli", contenitori, ganci, baltresche

Perché?

Per evitare contaminazioni batteriche delle carni

Per evitare contaminazioni chimiche dei prodotti finiti



21. Attrezzature pulite e in ordine



22. Locali puliti

Cosa e come?

- l'assenza di ruggine sui macchinari (tritacarne, insaccatrice, ecc.) e ogni altra attrezzatura
- l'assenza di perdite d'olio dai riduttori del tritacarne e la corretta affilatura delle sue lame
- la predisposizione di supporti di appoggio dei contenitori e delle vasche per le carni, che non devono posare sul pavimento

Perché?

Per evitare l'accidentale presenza di corpi estranei nei prodotti finiti

Per ottenere una corretta macinatura delle carni



23. Contenitori in teflon posati direttamente sul pavimento



24. Contenitore in acciaio appoggiato a terra

Personale

Cosa e come?

- ▶ Gli operatori dedicati alle lavorazioni non devono presentare malattie trasmissibili con gli alimenti e ferite alle mani che, eventualmente, devono essere adeguatamente protette
- ▶ All'inizio di giornata l'abbigliamento (camice e copricapo) deve essere pulito e di colore chiaro
- ▶ Le mani devono essere lavate e disinfettate prima di accedere ai locali di lavorazione
- ▶ Il personale deve avere calzature dedicate per la lavorazione

Perché?

Per non trasmettere o ricevere infezioni

Per garantire l'igiene della lavorazione

Per evitare di contaminare l'alimento



28. Ferite non adeguatamente protette



29. Abbigliamento pulito

Pulizia e sanificazione

Pulizia

Cosa e come?

► La **procedura*** (*vedi scheda tematica "Piano di pulizia e sanificazione (esempio) alla fine del manuale) da applicare a superfici e attrezzature (tritacarne, insaccatrice, impastatrice, coltelleria, tavoli, taglieri, pareti, pavimento, lavelli, contenitori utilizzati per il trasporto delle carni e per i rifiuti di lavorazione) prevede:

- smontaggio delle singole componenti delle macchine e delle attrezzature
- lavaggio con acqua tiepida con rimozione dei residui grossolani
- detersione con acqua calda e detersivi
- risciacquo, disinfezione e nuovamente risciacquo

Perché?

Per facilitare l'adeguata pulizia di tutte le parti

Per facilitare le successive operazioni di sgrassatura e disinfezione

Per consentire l'asportazione completa dei grassi

Per rimuovere completamente sporco e detergente utilizzato

Per ridurre a livelli accettabili il rischio di contaminazione batterica dei prodotti in fase di successiva lavorazione

Per eliminare i residui di disinfettante



50. Pulizia delle attrezzature



51. Fase di risciacquo

Valutazione della sanificazione

Cosa e come?

- Le superfici e le attrezzature devono:
- essere prive di tracce di contaminanti
 - essere non untuose al tatto e l'acqua versata deve colare uniformemente senza separarsi in goccioline
 - non presentare odore
 - non annerire un fazzoletto di carta bianco strisciato

Perché?

Per assicurare una corretta sanificazione dei locali e delle attrezzature

Per garantire l'adeguato standard igienico-sanitario nelle successive giornate di lavorazione



52. Tavolo non adeguatamente sgrassato



53. Attrezzatura pulita

Prodotti per la pulizia e la sanificazione

Cosa e come?

- ▶ Devono essere di facile **utilizzo*** (*vedi scheda tematica "Utilizzo dei prodotti per la pulizia e la sanificazione (esempio)" alla fine del manuale) e permettere la rimozione con risciacquo senza lasciare odori
- ▶ Detergenti:
 - sono da preferire quelli a bassa capacità schiumogena
 - si utilizzano con pompa a bassa pressione in acqua tiepida (40°C) alle concentrazioni indicate nella scheda tecnica
 - devono agire per alcuni minuti conformemente alle indicazioni riportate in etichetta o nella scheda tecnica del prodotto

Perché?

Rimuovono lo sporco organico (proteine, grassi e zuccheri), rendono le superfici pulite e sgrassate e migliorano l'azione dei disinfettanti

Per ottenere una distribuzione uniforme del prodotto sulle superfici da pulire

Per poter agire e sciogliere le parti grasse



54. Fasi di pulizia delle attrezzature



55. Fase di detersione con pompa a bassa pressione

Disinfestazione: prodotti utilizzabili

Cosa e come?

- ▶ **Roditori:**
 - esche collocate all'esterno dei locali di lavorazione e stagionatura
- ▶ **Insetti:**
 - prodotti larvicidi e insetticidi per la lotta alle mosche, in particolare all'esterno degli ambienti di lavorazione
- ▶ **Acari:**
 - prodotti specifici contro gli acari dei salumi da effettuarsi in assenza di prodotto e con successiva aereazione dei locali di stagionatura; l'impiego va associato a un'azione di rimozione/sostituzione delle attrezzature di legno utilizzate per il sostegno dei salumi e della chiusura di eventuali fessurazioni in muri, soffitti e pavimenti

Perché?

Per evitare la contaminazione degli alimenti

Per ridurre la presenza di insetti volanti che possono veicolare agenti microbici sulle carni e sui prodotti lavorati

Per evitare le alterazioni organolettiche del prodotto in quanto l'acaro dei salumi impedisce la corretta formazione della muffa di superficie



58. Esche collocate all'esterno dei locali di lavorazione e stagionatura



59. Lampada cattura insetti

Schede tematiche

Tabella rilevamento calo/peso per ogni partita prodotta (es.)

Denominazione dell'azienda: _____

Codice aziendale/N. registrazione PPL: _____

LOTTO	INSACCATI	DATA PESATA	PESO KG	PESO CALO 25%	DATA PESATA	PESO KG	DATA PESATA	PESO KG	DATA PESATA	PESO KG	DATA PRELIEVO	PESO KG	A _w
	SALAMI N.5												
	SOPRESSE N.5												
	SALAMI N.5												
	SOPRESSE N.5												
	SALAMI N.5												
	SOPRESSE N.5												
	SALAMI N.5												
	SOPRESSE N.5												
	SALAMI N.5												
	SOPRESSE N.5												
	SALAMI N.5												
	SOPRESSE N.5												

Piano di pulizia e sanificazione (esempio)

Tutte le superfici e le attrezzature compresi i coltelli, i pungoli ed i contenitori devono essere prima **puliti** con acqua tiepida, **sgrassati** ed infine **disinfettati** come da indicazioni di sottoriportate.

Procedura completa di pulizia e sanificazione:

1. Rimuovere lo sporco visibile grossolano con mezzi meccanici/manuali
2. Distribuire sulla superficie il prodotto detergente, preventivamente diluito in acqua non troppo calda (ideale da 25°C a 45°C, non oltre i 50°C), secondo le proporzioni indicate dal produttore
3. Attendere che il prodotto faccia effetto (normalmente 5 minuti)
4. Risciacquare con acqua tiepida
5. Distribuire sulla superficie il prodotto disinfettante, preventivamente diluito in acqua secondo le proporzioni e alle temperature indicate dal produttore
6. Attendere che il prodotto faccia effetto (normalmente 15/20 minuti per i sali di ammonio quaternario, meno per i prodotti a base di cloro)
7. Risciacquare e lasciar asciugare

Esempio di attuazione del Piano di pulizia e sanificazione

Azienda:					
Punto di intervento	INTERVENTO			Prodotto	Attrezzature
	pulizia*	detersione ^o	disinfezione [^]		
<i>pavimento</i>	X	X		<i>puliben</i>	<i>mocio</i>

*Pulizia: rimozione dello sporco visibile con mezzi meccanici (acqua, straccio, scopa, carta a perdere, ecc.)

^oDetersione: rimozione dello sporco "unto" con detergente (anche detto "sgrassante" o "sapone")

[^]Disinfezione: eliminazione dei microrganismi patogeni

Utilizzo dei prodotti per la pulizia e la sanificazione (esempio)

Azienda:							
	INTERVENTO		Nome commerciale	% di diluizione*	T° acqua	Tempo di contatto	NOTE
	detergente [°]	disinfettante [^]					
A							
B							
C							
D							
E							
F							
G							
H							
I							
L							
M							

[°]Detergente: da usare su superfici preventivamente pulite, serve a rimuovere lo sporco "unto" ("sgrassante" o "sapone")

[^]Disinfettante: serve ad eliminare i microrganismi patogeni - Da usare su superfici sgrassate

*% di diluizione: 5% = 500 ml in 10 lt di acqua; 10% = 1 lt in 10 lt di acqua

Perché un Controllo Ufficiale in una manifestazione temporanea?

- Attività programmata
- In seguito ad un inconveniente igienico sanitario

MANUALE DI CORRETTA PRASSI IGIENICA

*per la somministrazione di cibi e bevande
in occasione di manifestazioni temporanee
delle Associazioni di Volontariato
nella Regione Friuli Venezia-Giulia*

ai sensi del Regolamento (CE) 852/2004



01 - INDICE

01	Indice	002
02	Prefazione	005
03	Guida all'uso del Manuale	006
03.01	Scopo	007
03.02	Campo di applicazione	008
03.03	Definizioni generali	009
03.04	Definizione specifiche HACCP	013
03.05	Definizioni specifiche del manuale	016
03.06	Riferimenti normativi cogenti e altri riferimenti	019
03.07	Utilizzo del manuale	021
03.08	Individuazione dell'OSA e di altri responsabili	022
03.08.01	Deleghe	023
	Scheda A - Fac-simile delega responsabile autocontrollo	026
03.09	Autorizzazioni	027
04	Punti Critici di Controllo (CCP) e loro gestione	028
	Scheda B - Check-list analisi CCP e loro gestione	029
	Scheda B-1 - Esempio verbale controllo ricevimento merci	031
	Scheda B-2 - Esempio verbale controllo stoccaggio merci	032
05	Codice di corretta prassi igienica e sistema HACCP semplificato	033
05.01	Requisiti di cui al Reg.to CE 852/2004	035
	Scheda C - Check-list requisiti strutture fisse e temporanee e combinazione delle stesse	036

	Scheda D - Check-list requisiti strutture fisse	039
	Scheda E - Check-list requisiti strutture temporanee	041
05.02	Requisiti applicabili alle attrezzature impiegate	043
	Scheda F - Check-list requisiti delle attrezzature	044
	Scheda G - Programma pulizie e disinfezione superfici e attrezzature	045
05.03	Igiene del personale	046
	Scheda H - Check-list procedura igiene del personale	047
05.04	Lotta agli infestanti	048
	Scheda I - Piano di prevenzione e lotta contro gli infestanti	050
	Scheda L - Procedura monitoraggio infestanti	051
05.05	Rifornimento idrico	052
	Scheda M - Check-list requisiti rifornimento idrico	053
05.06	Preparazioni alimentari	054
	Scheda N - Elenco preparazioni alimentari	055
	Scheda O - Ricette	062
05.07	Temperature di conservazione dei cibi	064
05.08	Scongellamento	065
	Scheda P - Temperature di conservazione alimenti durante il trasporto	066
	Scheda Q - Temperature di conservazione alimenti - stoccaggio	068
	Scheda R - Monitoraggio temperature di stoccaggio	070
	Scheda S - Monitoraggio temperature minime di conservazione alimenti cotti da conservare caldi	071
05.09	Allergeni	072
	Scheda T - Tabella allergeni	074
05.09	Programma pulizie nei reparti di lavorazione	075
	Scheda U - Piano delle pulizie per strutture e attrezzature	076

SCHEDA E - CHECK LIST STRUTTURE TEMPORANEE



CHECK LIST
REQUISITI
STRUTTURE
TEMPORANEE

Data:15/06/2024

Controllo effettuato dal Sig

REGOLAMENTO (CE) N. 852/2004
ALLEGATO II - CAPITOLO III

Requisiti applicabili alle strutture mobili e/o temporanee (quali padiglioni, chioschi di vendita, banchi di vendita autotrasportati), ai locali utilizzati principalmente come abitazione privata ma dove gli alimenti sono regolarmente preparati per essere commercializzati e ai distributori automatici

RIF.	TESTO	APPLICAZIONE	CHECK DATA FIRMA
art. 1	<p><i>Le strutture e i distributori automatici debbono, per quanto ragionevolmente possibile, essere situati, progettati e costruiti, nonché mantenuti puliti e sottoposti a regolare manutenzione in modo tale da evitare rischi di contaminazione, in particolare da parte di animali e di animali infestanti.</i></p>	<p>Situazione particolarmente diffusa tra le Associazioni di volontariato è quella relativa all'impiego di strutture a noleggio o che vengono smontate e rimontate tra una manifestazione ed un'altra. Avere particolare cura di impiegare chioschi, padiglioni, veicoli mobili, container in buone condizioni, pulirli prima della manifestazione e qualora smontati e rimontati avere cura di verificare che siano stati adeguatamente conservati. In caso contrario ispezionare tutti i componenti assicurandosi in modo particolare che non vi sia presenza di insetti. Allestire e posizionare tali strutture lontano da fonti di contaminazione.</p>	<p style="text-align: center;">□</p>

art. 2	<i>In particolare, ove necessario:</i>		
art. 2 lett. a)	<i>devono essere disponibili appropriate attrezzature per mantenere un'adeguata igiene personale (compresi impianti igienici per lavarsi e asciugarsi le mani, attrezzature igienico-sanitarie e locali adibiti a spogliatoi);</i>	Se non previsti predisporre sintetica relazione sul perché non è previsto l'uso di spogliatoi	<input type="checkbox"/>
art. 2 lett. b)	<i>le superfici in contatto col cibo devono essere in buone condizioni, facili da pulire e, se necessario, da disinfettare; a tal fine si richiedono materiali lisci, lavabili, resistenti alla corrosione e non tossici, a meno che gli operatori alimentari non dimostrino all'autorità competente che altri materiali utilizzati sono adatti allo scopo;</i>	Evitare la presenza di superfici a contatto con gli alimenti corrose, ruvide, usurate, graffiate, difficilmente lavabili e sanificabili. Controllare prima della manifestazione.	<input type="checkbox"/>
art. 2 lett. c)	<i>si devono prevedere opportune misure per la pulizia e, se necessario, la disinfezione degli strumenti di lavoro e degli impianti;</i>	Monitorare costantemente prima e durante la manifestazione	<input type="checkbox"/>

<p>art. 2 lett. e)</p>	<p><i>deve essere disponibile un'adeguata erogazione di acqua potabile calda e/o fredda;</i></p>	<p>Controllare la disponibilità di punti di erogazione in ogni locale interessato, che l'acqua sia potabile (per l'approvvigionamento da rete, la potabilità è garantita dal CAFC; per l'approvvigionamento da pozzo è necessario disporre di analisi di potabilità recenti, effettuate da laboratorio accreditato). Provare ad aprire tutti i punti di erogazione contemporaneamente, compresi i servizi igienici per il pubblico, in modo da verificare se la portata è sufficiente. Se necessario prevedere l'utilizzo di cisterne e serbatoi.</p>	<p style="text-align: center;">□</p>
<p>art. 2 lett. f)</p>	<p><i>devono essere disponibili attrezzature e impianti appropriati per il deposito e l'eliminazione in condizioni igieniche di sostanze pericolose o non commestibili, nonché dei rifiuti (liquidi o solidi);</i></p>	<p>Valutare prima della manifestazione il numero di contenitori necessari per il corretto smaltimento di rifiuti solidi (piatti plastica, bicchieri plastica, tovaglioli, posateria, etc ma anche carta e cartone, imballaggi, legname, etc), alimentari e sottoprodotti (ossa, rifilature, cotenne, croste etc in contenitori chiudibili), l'adeguatezza delle vasche di raccolta dei rifiuti liquidi, degli olii da frittura, etc, anche attraverso un piano di svuotamento programmato</p>	<p style="text-align: center;">□</p>
<p>art. 2 lett. g)</p>	<p><i>devono essere disponibili appropriati impianti o attrezzature per mantenere e controllare adeguate condizioni di temperatura dei cibi;</i></p>	<p>Prevedere la presenza di un adeguato numero di frigoriferi, congelatori, scaldavivande, in relazione al volume delle merci da trattare</p>	<p style="text-align: center;">□</p>
<p>art. 2 lett. h)</p>	<p><i>i prodotti alimentari devono essere collocati in modo da evitare, per quanto ragionevolmente possibile, i rischi di contaminazione.</i></p>	<p>Attenzione particolare alle pratiche di scongelamento, in modo particolare delle carne fresche, evitando di contaminare prodotti già pronti. È opportuno che lo scongelamento avvenga in una sola zona specifica.</p>	<p style="text-align: center;">□</p>

Data e firma dell'addetto al controllo

SCHEDA B-1 – ESEMPIO VERBALE CONTROLLO RICEVIMENTO MERCI



CHECKLIST ANALISI CCP E LORO GESTIONE

Scheda "B-1"

Revisione N. 00

Data:15/06/2024

**Verbale Controllo RICEVIMENTO MERCI
Carne suina cruda congelata
COSTINE DI MAIALE**

Attività	SI	NO	N/A	Annotazioni
Verifica idoneità automezzo di trasporto	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Verifica presenza documenti accompagnamento, di conformità del prodotto, sanitari	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Condizioni imballaggi esterni accettabili	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Condizioni imballaggi interni accettabili	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Integrità confezioni	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Assenza di segni esteriori di deterioramento	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Valutazione altri segni qualitativi della merce (colore, consistenza al tatto, odore, etc etc)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Verifica temperatura automezzo di trasporto	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Verifica temperatura prodotto	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Verifica etichette, istruzioni di conservazione, limitazioni al consumo	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Accettazione prodotto	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Respingimento prodotto	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
...	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

Controllo effettuato in data
alle ore
da
Firma incaricato

SCHEDA G - PROGRAMMA PULIZIE E DISINFEZIONE SUPERFICI E ATTREZZATURE




PROGRAMMA PULIZIE E DISINFEZIONE SUPERFICI E ATTREZZATURE

Scheda "G"
 Revisione N. 00
 Data:15/06/2024

Addetto Sig

Descrizione della superficie e attrezzatura	Frequenza pulizie				Detergente impiegato	Sanificante impiegato	Precauzioni per uso detergenti e sanificanti	Modalità di impiego	Data, ora, firma del responsabile
	Prima della manifestazione	Giornaliera durante la manifestazione	Fine giornata lavorativa	Dopo la manifestazione					
Locale Birreria									
Locale pizzeria									
Locale enoteca									
Bar Bianco									
Tendone									
Chiosco									
....									
....									
Data e firma dell'addetto									

SCHEDA L – PROCEDURA MONITORAGGIO INFESTANTI

	<p>PROCEDURA MONITORAGGIO INFESTANTI</p>	<p>Scheda "L" Revisione N. 00 Data: 15/06/2024</p>
<p>Addetto Sig</p>		
<p>Descrizione</p>	<p>Presenza</p>	<p>Assenza</p>
<p>Peli o piume</p>	<p><input type="checkbox"/></p>	<p><input type="checkbox"/></p>
<p>Rosure o segni di roditori</p>	<p><input type="checkbox"/></p>	<p><input type="checkbox"/></p>
<p>Insetti vivi</p>	<p><input type="checkbox"/></p>	<p><input type="checkbox"/></p>
<p>Insetti morti</p>	<p><input type="checkbox"/></p>	<p><input type="checkbox"/></p>
<p>Roditori</p>	<p><input type="checkbox"/></p>	<p><input type="checkbox"/></p>
<p>Contenitori danneggiati da insetti o roditori</p>	<p><input type="checkbox"/></p>	<p><input type="checkbox"/></p>
<p>Presenza di feci o escrementi di roditori</p>	<p><input type="checkbox"/></p>	<p><input type="checkbox"/></p>
<p>Presenza di animali infestanti nelle esche/trappole</p>	<p><input type="checkbox"/></p>	<p><input type="checkbox"/></p>
<p>Azioni correttive adottate:</p> 		
<p>Data e firma dell'addetto</p>		

SCHEDA Q – TEMPERATURA CONSERVAZIONE ALIMENTI DURANTE LO STOCCAGGIO



TEMPERATURA CONSERVAZIONE ALIMENTI DURANTE LO STOCCAGGIO

Scheda "Q"

Revisione N. 00

Data:15/06/2024

Addetto Sig

PRODOTTO	TEMPERATURA MASSIMA	CHEK CONFORMITA' DATA FIRMA
Bibite a base di latte	+4°C	<input type="checkbox"/>
Yogurt di tutti i tipi	+4°C	<input type="checkbox"/>
Paste alimentari fresche	+4°C	<input type="checkbox"/>
Paste stabilizzate	T° ambiente (+15/20°C)	<input type="checkbox"/>
Prodotti della gastronomia con copertura di gelatina alimentare	+4°C	<input type="checkbox"/>
Alimenti deperibili con farcitura di crema pasticciera	+4°C	<input type="checkbox"/>
Alimenti deperibili cotti da consumare freddi (Prosciutto cotto, roast-beef, etc etc)	+10°C	<input type="checkbox"/>
Carni fresche bovine, suine, ovicaprine, equine	+7°C	<input type="checkbox"/>
Pollame, coniglio, lepre	+4°C	<input type="checkbox"/>
Carni macinate	+2°C	<input type="checkbox"/>
Preparazioni a base di carne	+4°C	<input type="checkbox"/>
Cosce di rana e lumache	T° vicina a quella del ghiaccio fondente	<input type="checkbox"/>
Gelati alla frutta	-10°C	<input type="checkbox"/>
Altri gelati	-15°C	<input type="checkbox"/>
Altre sostanze alimentari congelate	-10°C	<input type="checkbox"/>
Altre sostanze alimentari surgelate	-18°C	<input type="checkbox"/>
Verifica integrità confezioni		<input type="checkbox"/>

<https://www.youtube.com/watch?v=7vvrBTxWdnQ&list=PLCwfyU2jWgWKcgMDFDCf3JKFUSfbKJRTp&index=30>

Grazie per l'attenzione