

## **PIANO DI AUTOCONTROLLO DEL RISTORANTE PIZZERIA CA' D'J PRA'**

**Ristorante "Cà d'j Prà"** - Via Villar 81 - Ala di Stura (TO)

Codice ATECO: 949920

TITOLARE: Associazione Ansembiou Onlus

**RESPONSABILE PIANO HACCP Paolo La Corte**

In ottemperanza alla Legge regionale 2E 852/04 questa attività mette in funzione un proprio piano di autocontrollo finalizzato alla sicurezza igienica delle operazioni ivi effettuate tenendo conto del principio di base della norma implicita della Legge: "scrivere ciò che si fa e fare ciò che si scrive".

## **DESCRIZIONE DEI LOCALI**

La descrizione della cucina e degli altri locali è contenuta nella autorizzazione sanitaria e non ha subito modifiche.

## **ATREZZATURA CUCINA**

1. Armadio dispensa
2. Carrello in acciaio mobile di servizio (posa piatti pronti)
3. Carrello verniciato di servizio (ritiro piatti sporchi)
4. Banco frigorifero per pizza +2°/+4° C e canera di lievitazione
5. Forno elettrico doppio con cappa aspirante
6. Planetaria
7. Frigorifero da +2°/+4° C
8. Banco e piano di lavoro in acciaio
9. Pensile in acciaio e mensole
10. Piano cottura a quattro fuochi e forno a gas con cappa aspirante
11. Lavello mani
12. Lavello per alimenti
13. Vasca per plonge
14. Lavastoviglie
15. Fornetto a microonde

## **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. Lavorazione o produzione
4. Ingredienti utilizzati
5. Raffreddamento
6. Conservazione
7. Sanificazione dei locali e delle attrezzature
8. formazione degli addetti

## **I° FASE**

### **RICEVIMENTO MERCI (CCP)**

- Questa azienda si serve di ditte fornitrici che attuano il piano di Autocontrollo, con garanzie per i prodotti venduti. In caso di non certificazione si valuterà l'eventuale cambio di fornitore.

Al ricevimento merci si seguono le seguenti procedure:

- Lettura della documentazione di accompagnamento della merce
- Verifica dell'integrità delle confezioni
- Controllo del termine minimo di conservazione

## **AZIONI CORRETTIVE**

in relazione a quanto suesposto le azioni correttive adottate dalla nostra azienda consistono nel respingere la merce se non rispondente ai requisiti di qualità previsti per legge. L'accertamento viene effettuato per quanto possibile mediante un esame visivo del responsabile del piano o del suo incaricato.

## **II° FASE**

## **STOCCAGGIO**

1 Prodotti con conservazione a temperatura ambiente sono mantenuti in deposito direttamente sugli appositi scaffali della dispensa o della cucina; il pane va portato subito nello scaffale dell'office per la distribuzione ai tavoli. Il pane si conserva per la sera in frigo e mai nel congelatore.

2 Prodotti refrigerati, questi devono essere immediatamente posti nei rispettivi frigoriferi.

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

5 I prodotti e le scatole sono sempre essere sollevati da terra; in casi estremi quando viene fornita la merce ci potrebbero essere dei momenti nei quali vi potrà essere una sosta momentanea in attesa di sistemazione. Una pedana mobile è posta all'ingresso per non posare a terra le merci durante la sistemazione delle stesse.

6 Per i prodotti necessitanti una temperatura controllata non si prevede alcuna sosta e vanno sistemati nell'immediato alla giusta temperatura, controllando nuovamente che le confezioni non presentino anomalie nell'involucro quali tagli, colore o rigonfiamenti sospetti.

## AZIONI CORRETTIVE

Relativamente alle merci necessitanti della catena del freddo viene quotidianamente monitorata solo visivamente la temperatura dei frigoriferi e del congelatore mediante lettura del display.

Qualora si rilevi un'interruzione della catena del freddo superiore alle ore previste dalla casa di costruzione, gli alimenti saranno immediatamente utilizzati e serviti, oppure tolti dal consumo, a meno che si tratti di insaccati integri, formaggi stagionati, uova, frutta o verdura per i quali è necessario verificare lo stato di conservazione.

Immediatamente sarà chiamato il tecnico per eventuali verifiche all'impianto. Di detta operazione, si potrà approntare il foglio ove si riporterà la temperatura rilevata e l'operazione correttiva adottata.

Accantonare la merce in attesa di restituzione (menzionando che trattasi di merce non più in utilizzo METTERE DEI CARTELLI O DICITURE RIPORTANTI "MERCE SCADUTA DA RITIRARE EO RESTITUIRE ECC. "

RIPARAZIONI. Conservare la fattura di riparazione con specificato il tipo di intervento, il giorno e l'ora

### **III° FASE**

## PRODUZIONE

Valgono le stesse indicazioni riportate per le fasi di stoccaggio, anche in virtù del fatto che quasi tutti i prodotti, non sono stoccati ma passano direttamente dalla fase di ricevimento a quella di produzione.

Per le lavorazioni si utilizzano taglieri in teflon diversi: carni crude, pesce, formaggi, salumi, verdure e frutta. Si devono usare i guanti monouso per la manipolazione dei cibi, ad eccezione dei cibi da cuocere.

E' vietato friggere i cibi con olio o burro: il fritto nuoce alla salute: si usi la "frittura" senz'olio in forno.

Per la pizza la lievitazione deve avvenire nell'apposta vasca in plastica per alimenti da due a quattro ore a temperature tra i 18° e i 25°. Le palline devono essere mantenute in frigorifero fino ad un'ora prima di essere lavorate e cotte. Le farciture della pizza vanno mantenute a temperature non superiori a 4° fino al momento dell'uso.

E' vietato servire pesce crudo, se non fornito già trattato in abbattitore. L'anisakis, che in Giappone ogni anno provoca migliaia di patologie, muore sopra i 65 gradi o sotto i meno 20 (per

ventiquattr'ore). Senza questi accorgimenti – nemmeno la tradizionale marinatura con limone o aceto è sufficiente – si corre il rischio di ingerirlo vivo: il verme può annidarsi nelle pareti di stomaco e intestino, creando accidenti anche serissimi.

## SCADENZE

I termini minimi di conservazione saranno controllati periodicamente. I prodotti sconzionati oppure con T.M.C. superato saranno accantonati in attesa di distruzione, restituzione o sostituzione da parte delle ditte stesse.

## DOCUMENTAZIONE

1. Tutta la documentazione commerciale di scorta, acquisto vendita, è conservata presso il commercialista
2. Tutta la documentazione per gestione resi ecc, è conservata in loco.

## IV° FASE

## INGREDIENTI UTILIZZATI

Dal territorio proviene la maggior parte dei prodotti usati in cucina.  
L'accuratezza nella scelta delle materie prime è per noi una priorità assoluta.  
Tutti gli ingredienti devono essere controllati prima e durante la lavorazione.

Le carni bovine e ovine devono essere di provenienza locale e si acquistano già lavorate dai macellai della valle. In cucina non si tagliano e non si disossano carni.  
Le carni suine e gli insaccati si acquistano alla METRO.  
Il pesce freschissimo arriva dalla vicina pescheria METRO di Torino oppure surgelato.  
Le Tome sono fornite dai caseifici locali. Altri formaggi dalla METRO.

Si usa a crudo solo olio italiano extravergine di oliva e olio di mais della migliore qualità. Per la cottura si usa olio di oliva e olio di arachidi.  
Il burro va utilizzato solo a fine cottura in alcune ricette, mai fritto!  
La panna UHT usata per i dolci può essere anche vegetale.

Le farine devono essere di prima scelta e prodotte in Italia, meglio se in Piemonte, acquistate in piccole quantità perchè siano sempre fresche. Per la polenta si usa in prevalenza il Pignoletto Rosso.  
Per le impanature e come addensante si usi solo farina di riso per rendere i cibi adatti ai celiaci.  
Per i bonet si usino solo amaretti senza glutine.  
Il pane è fornito quotidianamente dal panettiere della borgata.

I prodotti agricoli che utilizziamo sono forniti dai produttori delle Valli di Lanzo oppure di Venaria, Carmagnola, Poirino, e Cavour.

I mirtilli coltivati a Ceres e le fragole della Venaria di Marco Dematteis.

Il riso e le uova si acquistano settimanalmente da Logica Distribuzione.

### **Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze.**

**E' necessario indicare alla sala quali di questi allergeni entrano nelle ricette perchè possano informarne i clienti che ne fanno richiesta.**

1. **Cereali contenenti glutine** (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati, tranne:

- Sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio;
  - Malto destrine a base di grano;
  - Sciroppi di glucosio a base di orzo;
  - Cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
- 
- **Crostacei** e prodotti a base di crostacei.
  - **Uova** e prodotti a base di uova. (*sono comprese le uova di tutte le specie di animali ovipari*)
  - **Pesce** e prodotti a base di pesce, tranne:
    - gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi;
    - gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.
- 
- **Arachidi** e prodotti a base di arachidi.
  - **Soia** e prodotti a base di soia, tranne:
    - olio e grasso di soia raffinato;
    - tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia;
    - oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia;
    - estere di stanolo vegetale prodotto da steroli do olio vegetale a base di soia.
- 
- **Latte** e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne:
    - siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola;
    - lattiollo. (*sono compresi latte bovino, caprino, ovino, e ogni tipo di prodotto da essi derivato*).
- 
- **Frutta a guscio** vale a dire:
    - mandorle (*Amigdalus communis L.*), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan [*Carya illinoiensis* (Wangenh) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*)

), pistacchi (

*Pistacia vera*

), noci macadamia o noci del Queensland (

*Macadamia ternifolia*

e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.

- **Sedano** e prodotti a base di sedano.
- **Senape** e prodotti a base di senape.
- Semi di **sesamo** e prodotti a base di semi di sesamo.
- **Anidride solforosa** e **solfiti** in concentrazioni superiori a 10mg/kg o 10mg/l espressi in termini di SO<sub>2</sub> totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.
- **Lupini** e prodotti a base di lupini.
- **Molluschi** e prodotti a base di molluschi.

V° e VI° FASE

## RAFFREDDAMENTO E CONSERVAZIONE

Vedi allegato HACCP Frigoriferi

## **VII° FASE**

### **SANIFICAZIONE DEI LOCALI E DELLE ATTREZZATURE**

#### **Pulizia dei locali.**

**La pulizia ordinaria dei locali è quella che è svolta ogni giorno e settimanalmente.**

**A chiusura del locale si effettua il lavaggio con acqua e idoneo detergente del pavimento con appositi stracci e scope in uso solo per la cucina. Per il locale aperto al pubblico si usa altro materiale, così pure per WC.**

**- Giornalmente si effettua l'asportazione della polvere e la pulizia dei banconi con l'apposito disinfettante che deve agire per venti minuti, la maniglia del frigorifero ed il**

fornetto a microonde;

- si rende necessario dopo venti minuti dall'uso di detergenti un buon risciacquo con acqua e panno in microfibra al fine di eliminare ogni residuo di prodotto detergente;

- per l'interno dei frigoriferi si provvede alla pulizia mediante acqua e aceto onde sgrassare e per il risciacquo acqua pulita con amuchina;

- ogni lunedì, al mattino, si procede alla pulizia del frigorifero e degli scaffali;

- l'immondizia, in quanto richiamo di parassiti e mosche o roditori viene svuotata ogni volta che il contenitore è pieno o comunque ogni sera anche se la pattumiera o i contenitori non saranno ancora pieni.

- ogni lunedì a rotazione mensile si puliranno: 1 la cappa, 2 il forno, 3 il forno a gas, 4. le pareti

**Per la pulizia straordinaria:**

si intende un'imbiancatura dei locali,□ pulizia delle canne fumarie, che saranno fatte valutandone la necessità anno per anno.

**Pulizia delle attrezzature:**

gli attrezzi quali grattugia formaggio- pinze- ecc... devono sempre risultare puliti, pertanto si procederà alla loro pulizia ogni volta che si terminerà di usarli a fine giornata ed anche durante il servizio;

**i piatti utilizzati per il servizio devono essere sterilizzati ogni volta nell'apposita macchina. Per i dolci utilizzare piatti monouso.**

**L'acqua utilizzata:**

**per l'esercizio è fornita dall'acquedotto comunale**

**I rifiuti sono smaltiti attraverso gli R.S.U.**

**Igiene personale:**

**per il servizio sono utilizzati apposito camice e copricapo**

**Lavarsi bene le mani con detergente**

**Controllare che il personale non abbia malattia infettive**

**Lotta contro gli insetti e roditori:**

**Il locale è stato dotato di retine antimosche alla finestra e di apposite cordine pendule all'apertura della porta, inoltre i rifiuti sono convenientemente rimossi almeno una volta al giorno.**

**Quando il locale è chiuso e durante la notte nessun cibo dovrà trovarsi fuori dai frigoriferi o dagli armadi chiusi.**

**In caso di presenza di roditori si procederà alla derattizzazione facendo intervenire personale esperto e qualificato.**

## VIII° FASE

### FORMAZIONE DEL PERSONALE

**Il personale viene così formato:**

**Si prende in esame il Manuale di corretta prassi igienica del Ministero della Sanità viene letto e discusso col personale, onde metterlo a conoscenza delle norme di corretta prassi igienica, per il tipo di lavoro espletato- dell'obbligo di indossare copriveste e copricapo come da indicazioni del titolare.**

#### **ALLEGATI:**

- **Copia autorizzazione amministrativa**
- **Copia della planimetria del locale**
- **Recapito del commercialista dove è custodita tutta la documentazione non presente nell'attività:**

STUDIO SARTORIS AND PARTNERS  
Via Ettore De Sonnaz n. 11  
10121 - TORINO

Tel 011/56.17.699 - 011/54.05.69

Ultima revisione ed aggiornamento 8 marzo 2016 - Data prima edizione 4 aprile 2012