

DATI AZIENDA		MANUALE DI AUTOCONTROLLO (HACCP)				Pag. 4 di 14
		EDIZIONE MANUALE		REVISIONE SEZIONE		
N° 01	25/07/2023	N° 00	25/07/2023			

06.4 REGISTRAZIONE TEMPERATURE - CUCINA -

ANNO _____

APPARECCHI REFRIGERATI	BANCO FRIGO DESSERT E FRUTTA	SOVRASTRUTTURA REFRIGERATA	ARMADIO FRIGO CUCINA	FRIGO A COLONNA CUCINA	POZZETTO FREEZER CUCINA	CELLA FRIGO DISPENSA 1	CELLA FRIGO DISPENSA 2	CELLA FREEZER
Temperatura °C	0°C ÷ 4°C	0°C ÷ 4°C	0°C ÷ 4°C	0°C ÷ 4°C	< 18°C	0°C ÷ 4°C	0°C ÷ 4°C	< 18°C

SETTIMANA	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4
-----------	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---

GENNAIO																												
FEBBRAIO																												
MARZO																												
APRILE																												

MAGGIO																												
GIUGNO																												
LUGLIO																												
AGOSTO																												

SETTEMBRE																												
OTTOBRE																												
NOVEMBRE																												
DICEMBRE																												

LEGENDA: C = CONFORME (Temperatura Frigo Max + 4°C ; Temperatura Freezer Max -18°C) NC = NON CONFORME (Temperature che si discostano dai valori Massimi consentiti)

DATI AZIENDA		MANUALE DI AUTOCONTROLLO (HACCP)				Pag. 5 di 14
		EDIZIONE MANUALE		REVISIONE SEZIONE		
N° 01	25/07/2023	N° 00	25/07/2023			

06.4 REGISTRAZIONE TEMPERATURE - BAR SALA ED ESTERNO -

ANNO _____

APPARECCHI REFRIGERATI	ESPOSITORE REFRIGERATO SALA	FRIGO ESTERNO CARNE	FRIGO ESTERNO PESCE	BANCO REFRIGERATO BAR 1	BANCO REFRIGERATO BAR 2			
Temperatura °C	0°C ÷ 4°C	0°C ÷ 4°C	0°C ÷ 4°C	0°C ÷ 4°C	0°C ÷ 4°C			

SETTIMANA	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4
-----------	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---

GENNAIO																												
FEBBRAIO																												
MARZO																												
APRILE																												

MAGGIO																												
GIUGNO																												
LUGLIO																												
AGOSTO																												

SETTEMBRE																												
OTTOBRE																												
NOVEMBRE																												
DICEMBRE																												

LEGENDA: C = CONFORME (Temperatura Frigo Max + 4°C ; Temperatura Freezer Max -18°C) NC = NON CONFORME (Temperature che si discostano dai valori Massimi consentiti)

DATI AZIENDA		MANUALE DI AUTOCONTROLLO (HACCP)				
		EDIZIONE MANUALE		REVISIONE SEZIONE		
N° 01	25/07/2023	N° 00	25/07/2023	Pag. 6 di 14		

06.5 REGISTRO NON CONFORMITÀ

DATA	PRODOTTO O PROCESSO	FORNITORE <i>(in caso di N.C. nella materia prima)</i>	TIPO DI NON CONFORMITÀ RILEVATA	AUTORITÀ COMPETENTE AVVISATA	AZIONE CORRETTIVA INTRAPRESA	FIRMA DEL RESP.LE

OSSERVAZIONI:

DATI AZIENDA		MANUALE DI AUTOCONTROLLO (HACCP)		Pag. 9 di 14
		EDIZIONE MANUALE	REVISIONE SEZIONE	
N° 01	25/07/2023	N° 00	25/07/2023	

06.8 SCHEDA NORME AZIENDALI DI IGIENE

Questa Scheda ha la funzione di ricordare a TUTTO il personale, le misure e cautele necessarie per assicurare l'igienicità delle produzioni aziendali.

L'igiene è infatti una necessità riconosciuta normalmente e tutelata da precise norme di legge, fra cui il Reg. CE 852/2004 che introduce alcune norme comunitarie.

L'infrazione alle norme di legge sull'igiene degli alimenti potrebbe anche provocare la chiusura, temporanea o definitiva, dell'esercizio e la perdita di lavoro per tutti.

Gli alimenti che trattiamo possono essere contaminati da varie fonti, come la polvere, gli insetti, i topi, ed un'enorme quantità di microrganismi quali batteri, funghi, virus ecc.. i quali sono spesso trasportati dall'uomo che poi può trasferirli agli alimenti.

Il personale addetto all'esercizio avrà cura di svolgere il proprio lavoro nel rispetto delle norme di corretta prassi igienica, nonché in conformità alle direttive impartite dalla Responsabile del piano di autocontrollo, in particolare deve, durante la lavorazione/trasformazione di alimenti e/o bevande:

- A. Evitare in modo assoluto di fumare;**
- B. Evitare di indossare gioielli, orologi od altra bigiotteria per chi provvede direttamente alla manipolazione del prodotto;**
- C. Avere le mani perfettamente pulite...SEMPRE! (lavate e disinfettate); in particolare:**
 - prima di procedere all'inizio del lavoro;
 - al rientro da ogni sospensione dal lavoro;
 - dopo aver fatto uso dei servizi igienici;
 - quando vi sia stata occasione di insudiciamento o contaminazione;
 - dopo aver starnutito o tossito.
 - ogni volta che si lavorano prodotti o alimenti diversi.
- D. Per quanto riguarda le donne, non si devono avere le unghie smaltate;**
- E. Per quanto riguarda gli uomini, provvedere giornalmente alla rasatura della barba; in alternativa essa deve essere tenuta in buono stato di cura poiché è una possibile fonte di contaminazione, principalmente da Stafilococco;**
- F. Evitare nel modo più rigoroso di provvedere alla manipolazione degli alimenti in caso di interessamento di patologie del cavo oro faringeo, di malattie dell'epidermide e quando si abbiano lesioni cutanee in parti corporee che possono venire a contatto con gli alimenti.**

DATI AZIENDA		MANUALE DI AUTOCONTROLLO (HACCP)		Pag. 10 di 14
		EDIZIONE MANUALE	REVISIONE SEZIONE	
N° 01	25/07/2023	N° 00	25/07/2023	

- G. Indossare nelle ore di lavoro apposito abbigliamento che deve essere sempre curato e pulito a cura dell'addetto.**
- H. Evitare per quanto possibile di spalancare le aperture dei locali di lavorazione per combattere la polvere e gli insetti.**
- I. Per la pulizia dei locali, Seguire le istruzioni presenti nel Piano di Sanificazione.**
- J. La presenza di topi non è mai stata riscontrata in azienda e chi dovesse trovarne traccia (escrementi, materiale lacerato, rosicchiato) deve immediatamente farlo presente alla Responsabile.**
- K. Riporre tutte le attrezzature non utilizzate negli appositi cassette oppure coprirle con un panno pulito.**
- L. Sciacquare le attrezzature fisse per allontanarne la polvere prima dell'utilizzo.**
- M. Controllare sempre lo stato igienico degli alimenti e se scaduti o rovinati eliminarli dopo aver avvertito la Responsabile.**
- N. Tenere sempre chiusi i recipienti per i rifiuti.**
- O. Non poggiare mai sul pavimento i prodotti destinati all'alimentazione, ma riporli anche se sigillati negli appositi scaffali, sollevati da terra e scostati dalle pareti, o in frigorifero se deperibili, senza lasciarli per troppo tempo fuori in quanto la massima crescita di microrganismi si ha proprio fra i 10 ed i 60 °C.**
- P. Fare attenzione nel chiudere sempre bene le porte dei frigoriferi e dei freezer.**
- Q. Non conservare in frigorifero alimenti diversi negli stessi ripiani.**
- R. Buttare nel contenitore dei rifiuti ogni alimento caduto accidentalmente a terra.**
- S. Coprire con il cellophane tutti i prodotti inscatolati aperti e non consumati completamente.**
- T. Evitare assolutamente di procedere in contemporanea ad operazioni di pulizia e produzione.**
- U. Astenersi dal lavoro in caso di malattia infettiva o contagiosa e in caso di raffreddore è necessario utilizzare una mascherina di protezione.**

Tali norme rappresentano le istruzioni operative di base dell'Azienda e tutto il personale è tenuto a rispettarle scrupolosamente.

Eventuali infrazioni saranno seguite da sanzioni disciplinari.

Data

Il Datore di Lavoro

Per ricevuta di una Copia:

L' Alimentarista

DATI AZIENDA	MANUALE DI AUTOCONTROLLO (HACCP)				Pag. 11 di 14
	EDIZIONE MANUALE		REVISIONE SEZIONE		
	N° 01	25/07/2023	N° 00	25/07/2023	

06.9 Modulo di AUTODICHIARAZIONE Garanzia delle Forniture

Spett.le

DATI DELLA DITTA

Il/La Sottoscritto/a _____

in Qualità di _____

Della Ditta _____

con Sede a _____ in Via _____

Vostra Fornitrice di _____

Dichiara che:

- I propri prodotti, i locali di produzione e di deposito, sono dotati dell'Autorizzazione Sanitaria prevista dall'Art.2 della L.30/4/1962 n.283 e dall'Art.25 del D.P.R. 26/3/1980 n.327 e che i locali medesimi e le attrezzature sono rispondenti ai requisiti minimi previsti dalle norme di cui sopra;
- I prodotti fornitiVi sono conformi alle normative Nazionali ed Europee in materia di igiene e sicurezza alimentare e di etichettatura Reg. UE 1169/2011;
- In Azienda è stato adottato il Manuale di corretta prassi igienica ai sensi dei Reg. CE 852/2004 e 178/2002.

Data _____

Firma _____

DATI AZIENDA	MANUALE DI AUTOCONTROLLO (HACCP)				Pag. 12 di 14
	EDIZIONE MANUALE		REVISIONE SEZIONE		
	N° 01	25/07/2023	N° 00	25/07/2023	

ALLEGATO II - REG. (UE) 1169/2011

SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

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

- a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio (1);
- b) maltodestrine a base di grano (1);
- c) sciroppi di glucosio a base di orzo;
- d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.

2. Crostacei e prodotti a base di crostacei.

3. Uova e prodotti a base di uova.

4. Pesce e prodotti a base di pesce, tranne:

- a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi;
- b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.

5. Arachidi e prodotti a base di arachidi.

6. Soia e prodotti a base di soia, tranne:

- a) olio e grasso di soia raffinato (1);
- b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia;
- c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia;
- d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.

7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne:

- a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola;
- b) latticolo.

8. Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan [*Carya illinoensis* (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.

9. Sedano e prodotti a base di sedano.

10. Senape e prodotti a base di senape.

11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.

12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.

13. Lupini e prodotti a base di lupini.

14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.

ALLERGENI



ATTENZIONE

IMPORTANTE INFORMAZIONE ALLA CLIENTELA

AI SENSI DEL REGOLAMENTO UE 1169/2011

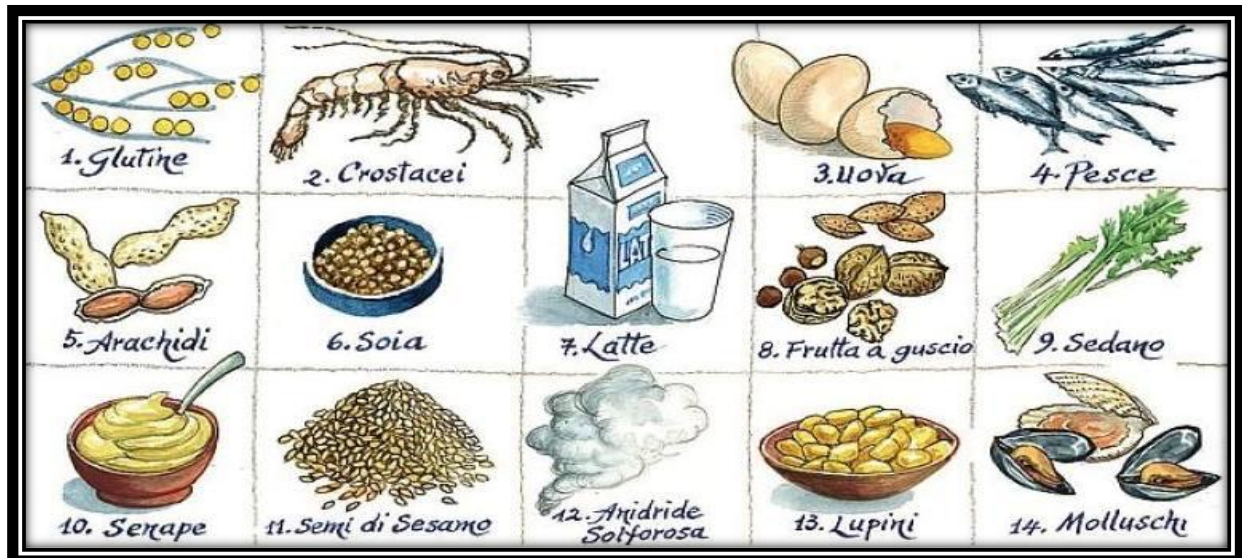
SI INVITA LA SPETTABILE CLIENTELA CON **ALLERGIE,**
INTOLLERANZE ALIMENTARI O PATOLOGIE LEGATE AL CIBO, DI

INFORMARE IL PERSONALE

PER CONSENTIRCI DI METTERVI IN CONDIZIONE DI EVITARE
ALCUNI PRODOTTI E DI SERVIRVI NEL MIGLIORE DEI MODI.

Il Responsabile

ALLERGENI



ATTENZIONE



"Tutti i prodotti/pietanze serviti possono contenere, come ingrediente o in tracce (in quanto lavorati presso lo stesso reparto di preparazione), le seguenti sostanze o loro prodotti derivati: **cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o loro ceppi ibridati), arachidi, soia, lupino, frutta a guscio, sedano, senape, semi di sesamo, pesce, crostacei, molluschi, latte, uova, anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg.**"

SE SEI ALLERGICO O INTOLLERANTE AD UNA O PIÙ SOSTANZE, INFORMACI E TI INDICHEREMMO LE PREPARAZIONI PRIVE DEGLI SPECIFICI ALLERGENI.

WARNING



"All products / meals served may contain, as an ingredient or trace (as they are prepared in the same department), the following substances or their derivatives: **cereals containing gluten (wheat, rye, barley, oats, spelled, kamut or their hybridised strains) peanuts, soy, lupine, dried fruit, celery, mustard, sesame seeds, fish, crustaceans, molluscs, milk, eggs, sulfur dioxide and sulphites in concentrations higher than 10 mg / kg. "**

IF YOU ARE ALLERGIC OR INTOLERANT TO ONE OR MORE SUBSTANCES, PLEASE LET US KNOW, AND WE WILL TELL YOU WHICH DISHES DO NOT CONTAIN THE SPECIFIC ALLERGENS.