



Città di Potenza

Unità di Direzione

“SERVIZI ALLA PERSONA”

Ufficio ISTRUZIONE

ALLEGATI TECNICI AL CAPITOLATO



SPECIFICHE TECNICHE

Elenco centri cottura e i punti satelliti di ristorazione scolastica delle Scuole

| Centri cottura | Punti Porzionamento e Refettori |
|----------------------------------|---|
| 1. Scuola infanzia via Adriatico | <ol style="list-style-type: none">1. Scuola infanzia via Adriatico2. Scuola infanzia via Ionio3. Scuola infanzia Piazza Adriatico4. Scuola infanzia via Tirreno5. Scuola infanzia Sinisgalli – primarie6. Scuola infanzia Malvaccaro |
| 2. Scuola infanzia Giuliano | <ol style="list-style-type: none">1. Scuola infanzia Giuliano2. Scuola primaria Giuliano |
| 3. Scuola Infanzia via Perugia | <ol style="list-style-type: none">1. Scuola infanzia via Perugia2. Scuola primaria via Di Giura3. Scuola media Domenico Savio |
| 4. Scuola infanzia via Roma | <ol style="list-style-type: none">1. Scuola infanzia via Roma2. Scuola infanzia Via delle Acacie |
| 5. Scuola Infanzia Rione Lucania | <ol style="list-style-type: none">1. Scuola infanzia Rione Lucania2. Scuola primaria Stigliani3. Scuola primaria Bualetto4. Scuola infanzia via IV novembre5. Scuola infanzia c.da Rossellino |
| 6. Scuola Primaria "D.Viola" | <ol style="list-style-type: none">1. Scuola Primaria "D.Viola" |
| 7. Scuola Primaria via Lazio | <ol style="list-style-type: none">1. Scuola primaria via Lazio2. Scuola infanzia via Lazio |
| 8. Scuola Primaria San Nicola | <ol style="list-style-type: none">1. Scuola primaria San Nicola2. Scuola infanzia San Nicola3. Scuola primaria C.da Avigliano Scalo4. Scuola infanzia C.da Avigliano Scalo |

Descrizione Attività

ATTIVITÀ DA SVOLGERE

Nel centro di cottura si provvederà alla preparazione dei pasti che saranno somministrati in sede e veicolati verso altre scuole. Il trasporto sarà effettuato con automezzi coibentati e attraverso la sistemazione degli alimenti in appositi contenitori atermici e/o riscaldanti e/o raffreddanti dotati di chiusura ermetica ed idonei a venire a contatto con gli alimenti. I contenitori prima della partenza saranno opportunamente etichettati secondo le indicazioni dettagliate nel piano di autocontrollo.

Tipologia dei prodotti preparati

| | | | | | |
|--------------------|---|---|---|--|--|
| Prodotti preparati | A | ALIMENTI SENZA COTTURA SERVITI A TEMPERATURA AMBIENTE | <ul style="list-style-type: none"> - Verdure (lattuga) - Pomodori - similari | ali alimenti non subiscono alcun trattamento di cottura e sono conservati a temperatura ambiente e/o mantenuti in frigo per il solo prolungamento della conservazione. La somministrazione ed il trasporto avvengono a temperatura ambiente. | T°C: ambiente e/o temperatura di solo raffreddamento (tra 10 e 15°C) |
| | B | ALIMENTI SENZA COTTURA SERVITI FREDDI | <ul style="list-style-type: none"> - Latticini - formaggi | ali alimenti non subiscono alcun trattamento di cottura e sono refrigerati prima del servizio. La somministrazione avviene immediatamente dopo l'estrazione dall'ambiente refrigerato, senza cottura o riscaldamento. | T°C: 4±3°C |
| | C | ALIMENTI SOTTOPOSTI A COTTURA A SERVIZIO CALDO IMMEDIATO E/O VEICOLATO | <ul style="list-style-type: none"> - primi piatti - secondi piatti | Tali alimenti subiscono un trattamento di cottura a temperatura oltre 65 °C e sono refrigerati prima del servizio. La somministrazione avviene entro 2 ore dalla cottura previa conservazione e/o trasporto in ambiente a temperatura >65°C. La somministrazione avviene immediatamente dopo l'estrazione dall'ambiente riscaldato e/o isotermico. In ogni caso la temperatura nella fase di somministrazione e/o di arrivo dovrà essere di 65±5°C. | T°C: 65±5°C |
| | D | ALIMENTI SOTTOPOSTI A COTTURA A SERVIZIO FREDDO IMMEDIATO E/O VEICOLATO | <ul style="list-style-type: none"> - contorni cotti serviti freddi (Verdure) | Tali alimenti subiscono un trattamento di cottura a temperatura oltre 65 °C e successivamente sono refrigerati. La preparazione del cibo termina con la cottura. La refrigerazione inizia dopo la cottura e la temperatura di refrigerazione/abbattimento (tra 0 e 4 °C) al cuore del prodotto viene raggiunta in frigo e/o tramite congelatore (immersione in ghiaccio tritato). La somministrazione avviene entro 4 ore dalla cottura ed immediatamente dopo l'estrazione dall'ambiente refrigerato. | T°C: 7±3°C |
| | E | PRODOTTI CONFEZIONATI ALL'ORIGINE | <ul style="list-style-type: none"> - Bibite varie | Prodotti confezionati all'origine acquistati presso laboratori e/o rivenditori autorizzati e conservati a Temperatura Ambiente | Temperatura Ambiente (15-25°C) |

Descrizione delle fasi di lavorazione

Diagramma di Flusso nr. 1

Alimenti senza cottura serviti a Temperatura Ambiente

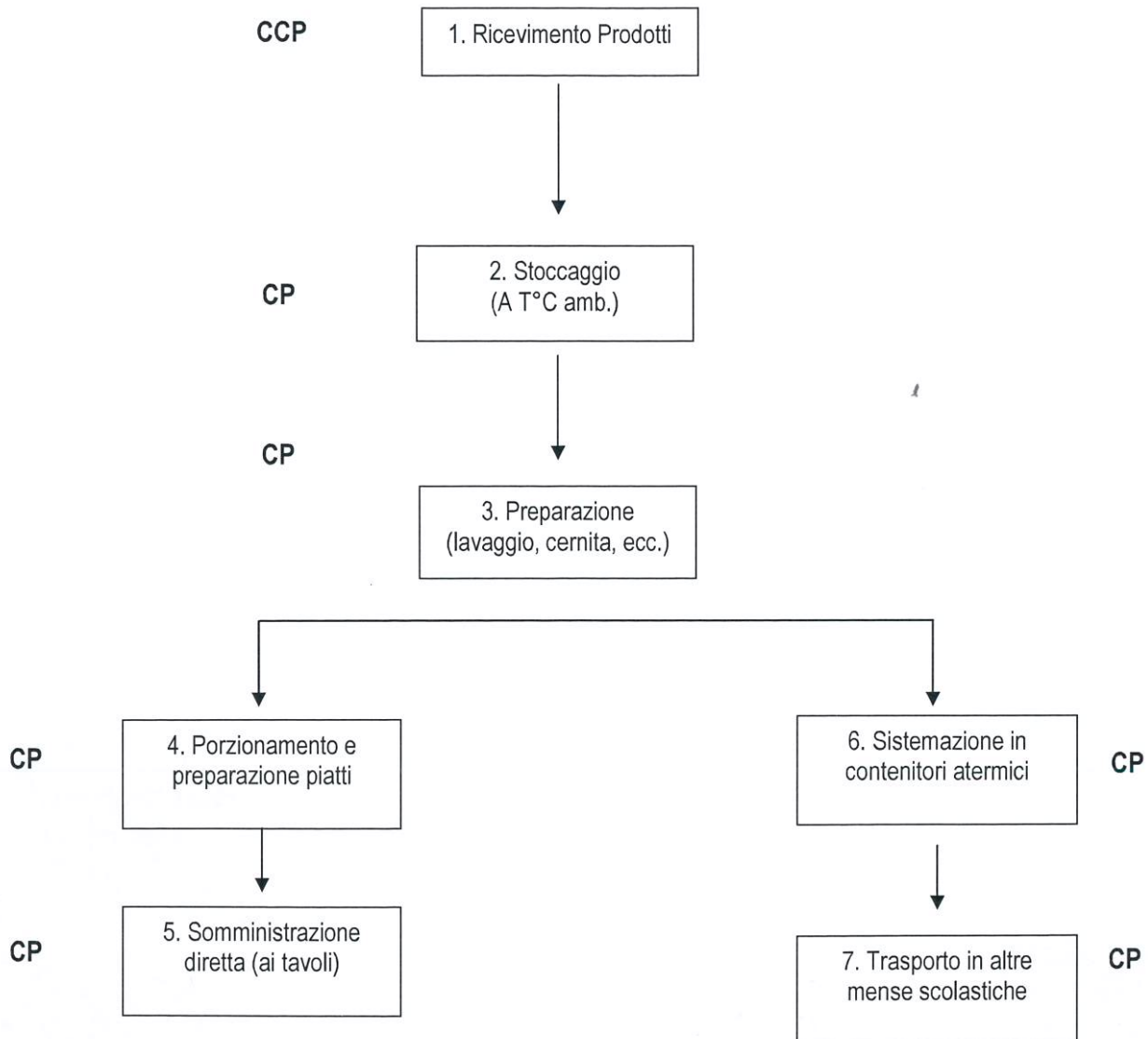


Diagramma di Flusso nr. 2

Alimenti senza cottura serviti freddi

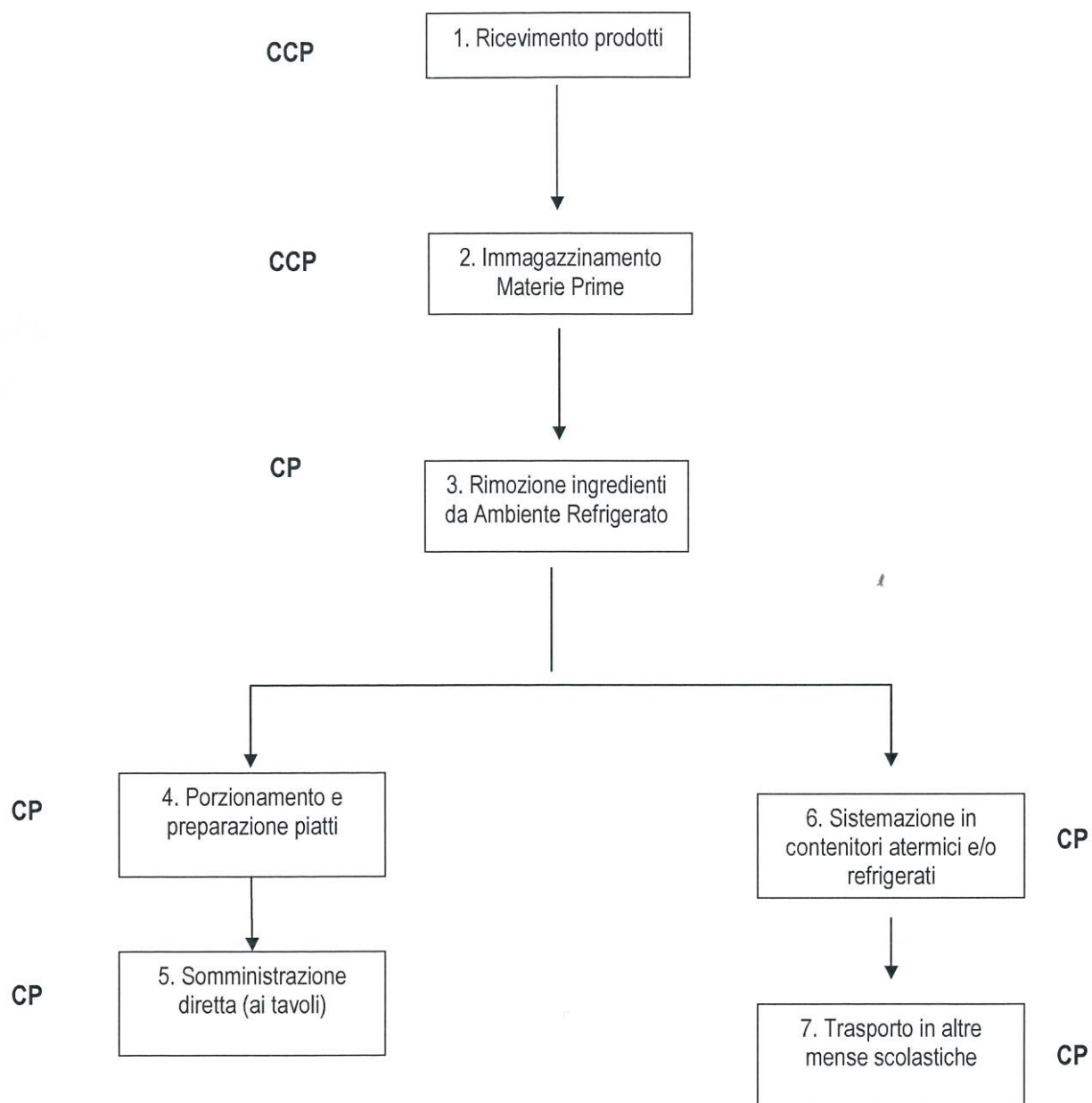


Diagramma di Flusso nr. 3

Alimenti sottoposti a cottura a servizio CALDO immediato e/o veicolato

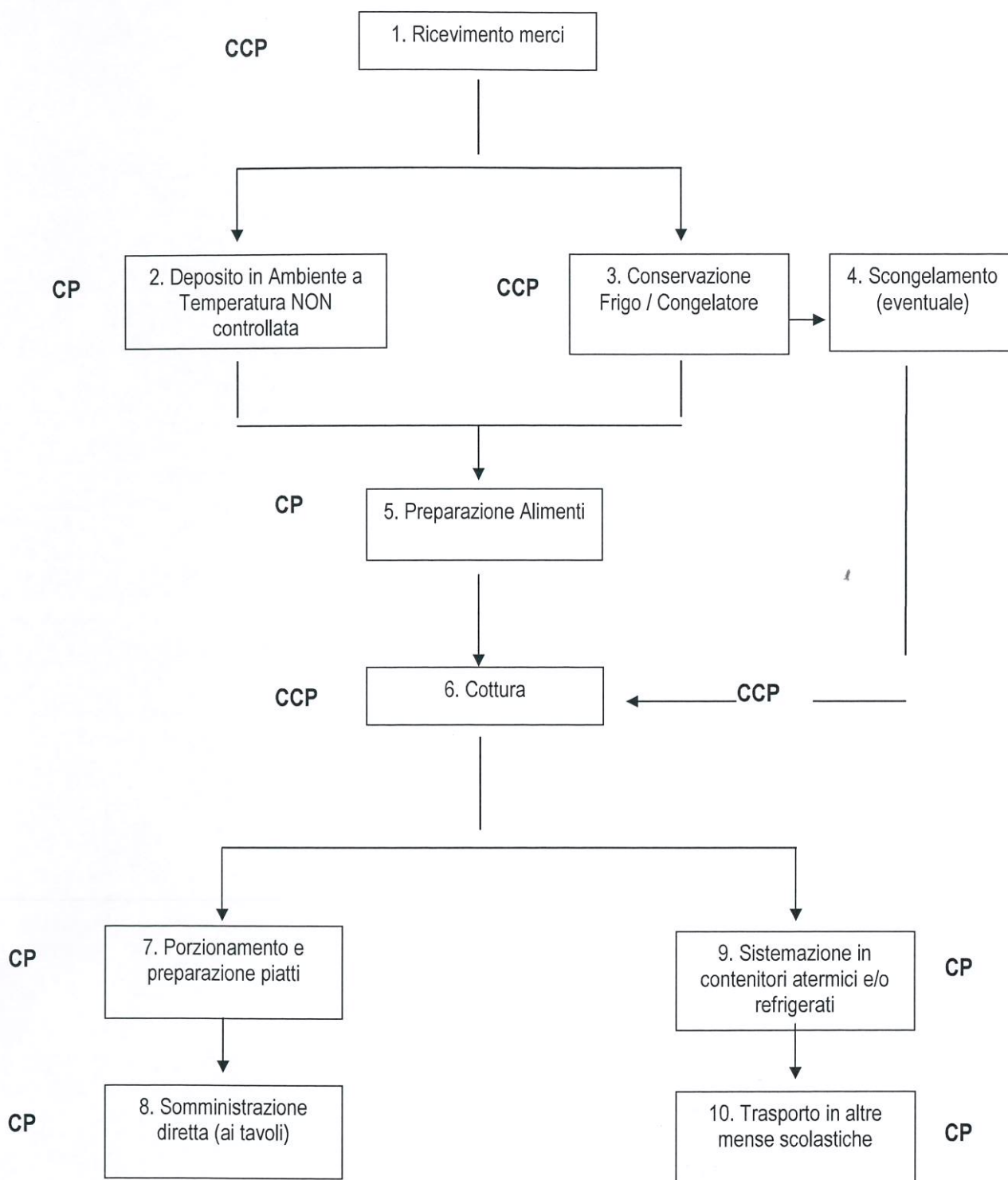
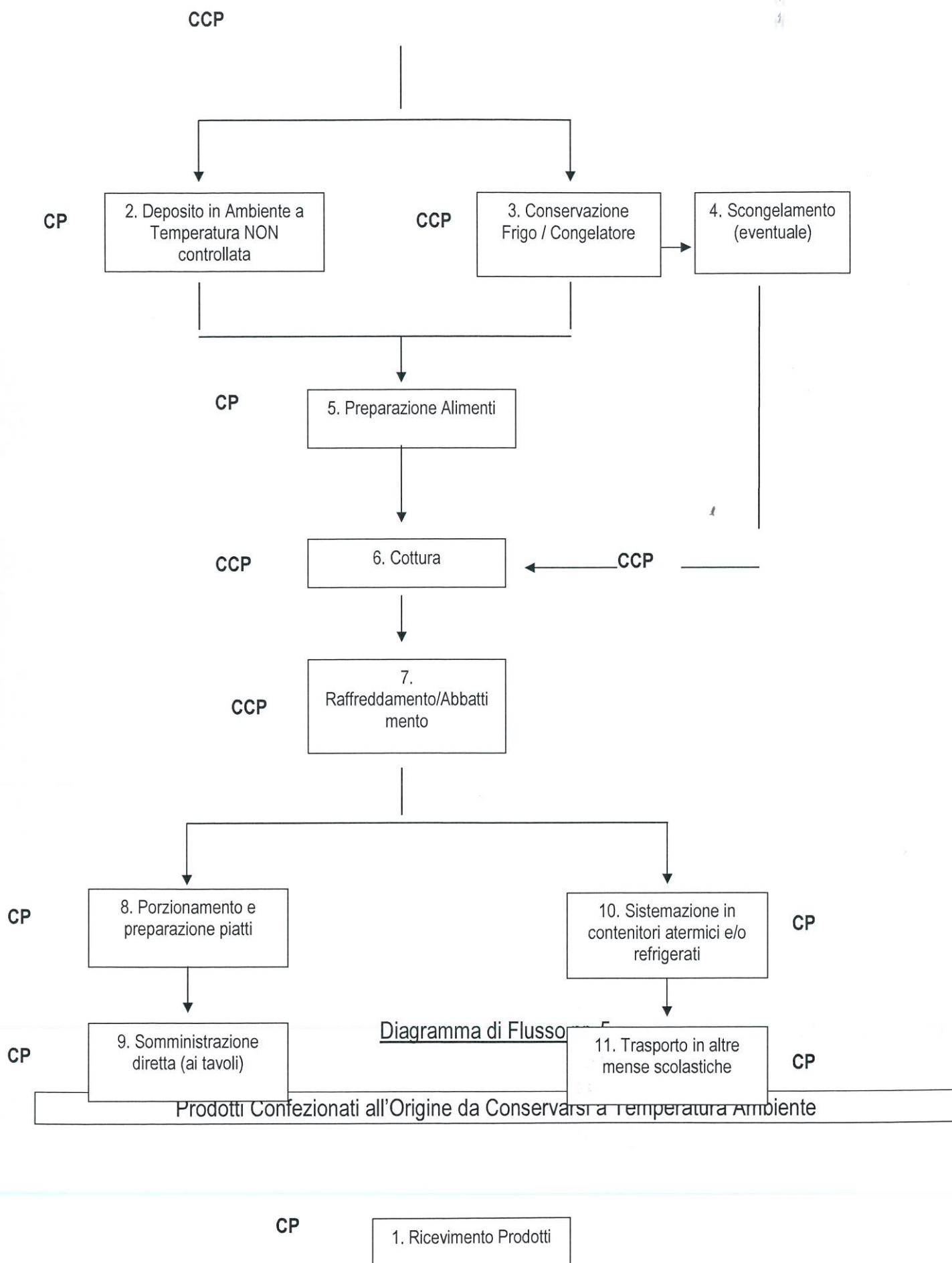
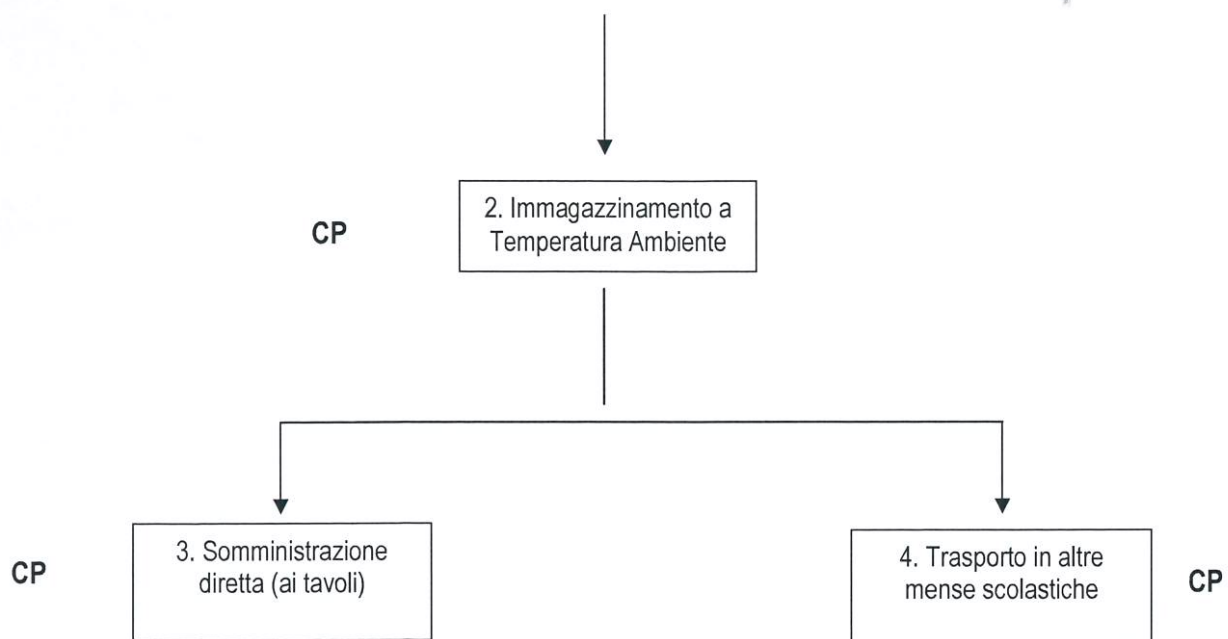


Diagramma di Flusso nr. 4

Alimenti sottoposti a cottura a servizio FREDDO immediato e/o veicolato

1. Ricevimento merci





ALIMENTI SENZA COTTURA SERVITI A TEMPERATURA AMBIENTE – Diagramma di Flusso nr. 1

| FASE | PERICOLO | CCP CP | LIMITE CRITICO | MONITORAGGIO | MISURE PREVENTIVE | AZIONI CORRETTIVE | DOCUMENTI | VERIFICA PERIODICA |
|---|---------------------|-----------|--|--|--|---|---|---|
| 1 RICEVIMENTO PRODOTTI | Biologico Fisico | CCP | Mezzi di trasporto Confezioni Data di scadenza Aspetto del prodotto Etichettatura | Ad ogni consegna | | Rifiuto del prodotto | Documenti di trasporto firmati per accettazione Registro non conformità | Verifica Ispettiva Interna periodica |
| 2 STOCCAGGIO A TEMPERATURA AMBIENTE | Fisico | CP | Temperature di immagazzinamento: - Temp. Ambiente tra 15-25°C Scadenze prodotti e modalità conservazione (da etichettatura) | Verifica dei tempi e delle modalità di conservazione Ispezione visiva | | Eliminare confezioni scadute. Registrare le non conformità | Scheda autocontrollo Scheda Non Conformità | Verifica Ispettiva Interna periodica volta a verificare: rispetto delle modalità di immagazzinamento Igiene dei magazzini |
| 3 PREPARAZIONE ALIMENTI (LAVAGGIO, CERNITA) | Biologico Fisico | CP | | | Sanificazione di piani di lavoro e attrezzature Utilizzo materie prime di qualità Igiene del personale Utilizzare abbigliamento idoneo | | Referti Analitici Documenti Formazione | Campionamento periodico di superfici ed utensili Formazione del personale |
| 4 PORZIONAMENTO E PREPARAZIONE PIATTI | Biologico | CP | | | Formazione del personale GMP | | Documenti formazione | Formazione periodica |
| 5 SOMMINISTRAZIONE E DIRETTA AI TAVOLI | Biologico | CP | Rispetto norme igieniche | | Formazione del personale GMP | | Documenti formazione | Formazione periodica |
| CONTINUA | | | | | | | | |

| FASE | PERICOLO | CCP CP | LIMITE CRITICO | MONITORAGGIO | MISURE PREVENTIVE | AZIONI CORRETTIVE | DOCUMENTI | VERIFICA PERIODICA |
|---|-----------|-----------|----------------|--------------|--|--|---|---|
| 6 SISTEMAZIONE IN CONTENITORI ATERMICI | Biologico | CP | | | <p>Utilizzare contenitori idonei a venire a contatto con gli alimenti e muniti di chiusura ermetica; Apporre etichetta sul contenitore riportante le seguenti indicazioni:</p> <div> 1) Ditta responsabile; 2) Sede di Preparazione; 3) Contenuto del contenitore: elenco ingredienti; 4) Data di preparazione; 5) Sede di destinazione; 6) Orario di partenza con firma del responsabile. </div> | | Scheda Autocontrollo Registro Non Conformità | Verifica Ispettiva Interna periodica volta alla verifica di: Igiene utensili, contenitori (Campionamento periodico) |
| 7 TRASPORTO IN ALTRE MENSE SCOLASTICHE | Biologico | CP | | | <p>Seguire percorsi studiati; Non effettuare soste inutili durante gli spostamenti.</p> | <p>Scartare i prodotti alterati Scartare i prodotti che possono essere contaminati; Registrare le non conformità</p> | Scheda Autocontrollo Registro Non Conformità | Verifica Ispettiva Interna periodica volta alla verifica di: rispetto modalità trasporto Igiene utensili, contenitori (Campionamento periodico) |

ALIMENTI SENZA COTTURA SERVITI FREDDI – Diagramma di Flusso nr. 2

| FASE | PERICOLO | CCP CP | LIMITE CRITICO | MONITORAGGIO | MISURE PREVENTIVE | AZIONI CORRETTIVE | DOCUMENTI | VERIFICA PERIODICA |
|--|---------------------|-----------|---|--|---|--|---|--|
| 1 RICEVIMENTO PRODOTTI | Biologico Fisico | CCP | Mezzi di trasporto Confezioni Data di scadenza Temperatura Aspetto del prodotto Etichettatura | Ad ogni consegna | | Rifiuto del prodotto | Documenti di trasporto firmati per accettazione Registro non conformità | Verifica Ispettiva Interna periodica |
| 2 IMMAGAZZINAMENT O MATERIE PRIME | Biologico Fisico | CCP | Temperature di immagazzinamento: - Temp. di refrigerazione 0 ± 4 °C (< 10 °C per immagazzinam. di poches ore) - Temp. di congelazione < -12 °C - Temp. di surgelazione < -18 °C Scadenze prodotti e modalità conservazione (da etichettatura) | Verifica delle temperature di immagazzinamento Verifica dei tempi e delle modalità di conservazione Ispezione visiva | | Ripristinare le condizioni ottimali Eliminare confezioni danneggiate, scadute. Eseguire immagazzinamento di emergenza Richiedere assistenza tecnica esterna Richiamare il personale alle proprie responsabilità Registrare le non conformità | Scheda autocontrollo Scheda Non Conformità | Verifica Ispettiva Interna periodica volta a verificare: rispetto delle modalità, tempi e temperature di immagazzinamento Igiene dei magazzini e celle frigo- congelatori |
| 3 RIMOZIONE ALIMENTI DA AMBIENTE REFRIGERATO | Biologico Fisico | CP | | | Rimuovere gli alimenti dopo avere sistemato i contenitori e/o quando si è pronti per impiantare; Sanificazione di piani di lavoro e attrezzature Utilizzo materie prime di qualità Igiene del personale Utilizzare abbigliamento idoneo | | Referti Analitici Documenti Formazione | Campionamento periodico di superfici ed utensili Formazione del personale |
| 4 PORZIONAMENTO E PREPARAZIONE PIATTI | Biologico | CP | | | Formazione del personale GMP | | Documenti formazione | Formazione periodica |
| CONTINUA | | | | | | | | |

| FASE | PERICOLO | CCP CP | LIMITE CRITICO | MONITORAGGIO | MISURE PREVENTIVE | AZIONI CORRETTIVE | DOCUMENTI | VERIFICA PERIODICA |
|--|-----------|-----------|-----------------------------|---|---|---|---|--|
| 5 SOMMINISTRAZIONE E DIRETTA AI TAVOLI | Biologico | CP | Rispetto norme igieniche | | Formazione del personale GMP Utilizzare contenitori idonei a venire a contatto con gli alimenti e muniti di chiusura ermetica; Apporre etichetta sul contenitore riportante le seguenti indicazioni: 1) Ditta responsabile; 2) Sede di Preparazione; 3) Contenuto del contenitore: elenco ingredienti; 4) Data di preparazione; 5) Sede di destinazione; 6) Orario di partenza con firma del responsabile. | | Documenti formazione | Formazione periodica |
| 6 SISTEMAZIONE IN CONTENITORI ATERMICI E/O REFRIGERATI | Biologico | CP | | | | | Scheda Autocontrollo Registro Non Conformità | Verifica Ispettiva Interna periodica volta alla verifica di: Igiene utensili, contenitori (Campionamento periodico) |
| 7 TRASPORTO IN ALTRE MENSE SCOLASTICHE | Biologico | CCP | Temp. di trasporto 4±3°C | Verifica delle temperature, dei tempi e delle modalità di trasporto. Verifica della temperatura al raggiungimento della destinazione e acquisire la firma del Responsabile che riceve i prodotti. | Seguire percorsi studiati; Non effettuare soste inutili durante gli spostamenti. | Scartare i prodotti alterati Scartare i prodotti che possono essere contaminati; In caso di abuso di temperatura durante il trasporto, non consegnare i prodotti; Registrare le non conformità | Scheda Autocontrollo Registro Non Conformità | Verifica Ispettiva Interna periodica volta alla verifica di: rispetto modalità e temperature di trasporto (sonda certificata S.I.T.) Igiene contenitori (Campionamento periodico) |

| FASE | PERICOLO | CCP Cp | LIMITE CRITICO | MONITORAGGIO | MISURE PREVENTIVE | AZIONI CORRETTIVE | DOCUMENTI | VERIFICA PERIODICA |
|--|---------------------|-----------|--|--|--|---|--|--|
| 4 SCONGELAMENTO (EVENTUALE) | Biologico | CCP | Temperatura di scongelo: 2 ÷ 4 °C Scongelo in acqua corrente Tempi di scongelo: 12-24 ore, max 48 ore Avviare la cottura entro 6 ore dallo scongelo Divieto di ricongelare i prodotti scongelati | Ispezione visiva Rilevazione tempi/temperatura di scongelo | | Scartare le materie prime non scongelate in frigorifero e/o in acqua corrente Scartare i prodotti non conformi Registrare le non conformità Pulizia contenitori usati per scongelo Utilizzo di griglie per separare il prodotto da liquidi di scongelamento | Referti analitici Registro non conformità | Campionamento periodico di superfici ed utensili |
| 5 PREPARAZIONE INGREDIENTI | Biologico Fisico | CP | | | Sanificazione di piani di lavoro e attrezzature Utilizzo materie prime di qualità Igiene del personale Utilizzare abbigliamento idoneo | | Referti Analitici Documenti Formazione | Campionamento periodico di superfici ed utensili Formazione del personale |
| 6 COTTURA | Biologico | CCP | Tempi/temperature e modalità di cottura | Ispezione visiva: ad ogni processo di cottura Verifica tempi/temperatura di cottura | | Programmi di cottura adeguati Dimensionamento adeguati degli alimenti Regolazione termostati | Scheda Prodotti Registro Non Conformità | Periodicamente verrà effettuata una Verifica Ispettiva Interna al fine di verificare tempi/temperatura di cottura |
| 7 PORZIONAMENTO E PREPARAZIONE PIATTI | Biologico | CP | | | Formazione del personale GMP | | Documenti formazione | Formazione periodica |
| CONTINUA | | | | | | | | |

| FASE | PERICOLO | CCP CP | LIMITE CRITICO | MONITORAGGIO | MISURE PREVENTIVE | AZIONI CORRETTIVE | DOCUMENTI | VERIFICA PERIODICA |
|---|-----------|-----------|------------------------------|--|--|---|---|--|
| 8 SOMMINISTRAZIONE E DIRETTA AI TAVOLI | Biologico | CP | Rispetto norme igieniche | | Formazione del personale GMP Utilizzare contenitori idonei a venire a contatto con gli alimenti e muniti di chiusura ermetica; Apporre etichetta sul contenitore riportante le seguenti indicazioni: 1) Ditta responsabile; 2) Sede di Preparazione; 3) Contenuto del contenitore: elenco ingredienti; 4) Data di preparazione; 5) Sede di destinazione; 6) Orario di partenza con firma del responsabile. | | Documenti formazione | Formazione periodica |
| 9 SISTEMAZIONE IN CONTENITORI ATERMICI E/O RISCALDATI | Biologico | CP | | | | | Scheda Autocontrollo Registro Non Conformità | Verifica Ispettiva Interna periodica volta alla verifica di: Igiene utensili, contenitori (Campionamento periodico) |
| 10 TRASPORTO IN ALTRE MENSE SCOLASTICHE | Biologico | CCP | Temp. di trasporto 65±5°C | Verifica delle temperature, dei tempi e delle modalità di trasporto. Verifica della temperatura al raggiungimento della destinazione e acquisire la firma del Responsabile che riceve i prodotti. | Seguire percorsi studiati; Non effettuare soste inutili durante gli spostamenti. | Scartare i prodotti alterati Scartare i prodotti che possono essere contaminati; In caso di abuso di temperatura durante il trasporto, non consegnare i prodotti; Registrare le non conformità | Scheda Autocontrollo Registro Non Conformità | Verifica Ispettiva Interna periodica volta alla verifica di: rispetto modalità e temperature di trasporto (sonda certificata S.I.T.) Igiene contenitori (Campionamento periodico) |

| FASE | PERICOLO | CCP CP | LIMITE CRITICO | MONITORAGGIO | MISURE PREVENTIVE | AZIONI CORRETTIVE | DOCUMENTI | VERIFICA PERIODICA |
|---|-------------------------|-----------|---|--|-------------------|--|---|--|
| 1 RICEVIMENTO PRODOTTI | Biologico Fisico | CCP | Mezzi di trasporto Confezioni Data di scadenza Temperatura Aspetto del prodotto Etichettatura | Ad ogni consegna | | Rifiuto del prodotto | Documenti di trasporto firmati per accettazione Registro non conformità | Verifica Ispettiva Interna periodica |
| 2 DEPOSITO IN AMBIENTE A TEMPERATURA NON CONTROLLATA | Fisico | CP | Temperature di immagazzinamento: - Temp. ambiente 15 + 25 °C Scadenze prodotti e modalità conservazione (da etichettatura) | Verifica dei tempi e delle modalità di conservazione Ispezione visiva | | Eliminare confezioni danneggiate, bombate, scadute. Registrare le non conformità | Scheda autocontrollo Scheda Non Conformità | Verifica Ispettiva Interna periodica volta a verificare: rispetto delle modalità di immagazzinamento Igiene dei magazzini e scaffalature |
| 3 IMMAGAZZINAMENT O MATERIE PRIME A TEMPERATURA CONTROLLATA | Biologico Fisico | CCP | Temperature di immagazzinamento: - Temp. di refrigerazione 0 + 4 °C (< 10 °C per immagazzinam. di pochhe ore) - Temp. di congelazione < -12 °C - Temp. di surgelazione < -18 °C Scadenze prodotti e modalità conservazione (da etichettatura) | Verifica delle temperature di immagazzinamento Verifica dei tempi e delle modalità di conservazione Ispezione visiva | | Ripristinare le condizioni ottimali Eliminare confezioni danneggiate, bombate, scadute. Eseguire immagazzinamento di emergenza Richiedere assistenza tecnica esterna Richiamare il personale alle proprie responsabilità Registrare le non conformità | Scheda autocontrollo Scheda Non Conformità | Verifica Ispettiva Interna periodica volta a verificare: rispetto delle modalità, tempi e temperature di immagazzinamento Igiene dei magazzini e celle frigo- congelatori |
| CONTINUA | | | | | | | | |

| FASE | PERICOLO | CCP CP | LIMITE CRITICO | MONITORAGGIO | MISURE PREVENTIVE | AZIONI CORRETTIVE | DOCUMENTI | VERIFICA PERIODICA |
|-----------------------------------|-----------|-----------|---|---|-------------------|--|--|---|
| 4 SCONGELAMENTO (EVENTUALE) | Biologico | CCP | Temperatura di scongellamento: 2 + 4 °C Scongellare in acqua | Ispezione visiva Rilevazione tempi/temperatura di scongellamento | | Scartare le materie prime non scongelate in frigorifero elo in acqua corrente | Referti analitici Registro non conformità | Campionamento periodico di superfici ed utensili |

| | | | | | | | | | | | | | |
|----------|---|-------------------------|-----|---|--|--|--|--|--|---|--|--|--|
| | | | | corrente Tempi di scongelo: 12÷24 ore, max 48 ore Avviare la cottura entro 6 ore dallo scongelo Divieto di ricongelare i prodotti scongelati | | | | | | Scartare i prodotti non conformi Registrare le non conformità Pulizia contenitori usati per scongelo Utilizzo di griglie per separare il prodotto da liquidi di scongelamento | | | |
| 5 | PREPARAZIONE INGREDIENTI | Biologico Fisico | CP | | | | Sanificazione di piani di lavoro e attrezzature Utilizzo materie prime di qualità Igiene del personale Utilizzare abbigliamento idoneo | | | Referti Analitici Documenti Formazione | | Campionamento periodico di superfici ed utensili Formazione del personale | |
| 6 | COTTURA | Biologico | CCP | Tempi/temperature e modalità di cottura | Ispezione visiva: ad ogni processo di cottura Verifica tempi/temperatura di cottura | | | Programmi di cottura adeguati Dimensionamento adeguati degli alimenti Regolazione termostati | Scheda Prodotti Registro Non Conformità | | Periodicamente verrà effettuata una Verifica Ispettiva Interna al fine di verificare tempi/temperatura di cottura | | |
| 7 | PORZIONAMENTO E PREPARAZIONE PIATTI | Biologico | CP | | | | Formazione del personale GMP | | | Documenti formazione | | Formazione periodica | |
| 8 | RAFFREDDAMENTO /ABBATTIMENTO | Biologico | CCP | Raffreddamento rapido di temperatura: ottimale da 65 a 10 °C in 2 h Raffreddamento: entro 1 ora porre in cella frigorifera. Abbattimento rapido di temperatura: entro 1 ora porre in immersione diretta in ghiaccio (interno congelatore) | Ispezione visiva Rilevo tempi di preparazione Determinazione igienicità superfici, utensili, ecc. | | | | Scartare i prodotti non conformi | Referti analitici Registro non conformità | | Campionamento periodico di superfici ed utensili (piastre e tamponi) Verifica funzionamento congelatore (sonda certificata S.I.T.) | |
| CONTINUA | | | | | | | | | | | | | |

| FASE | PERICOLO | CCP CP | LIMITE CRITICO | MONITORAGGIO | MISURE PREVENTIVE | AZIONI CORRETIVE | DOCUMENTI | VERIFICA PERIODICA |
|------|----------|-----------|----------------|--------------|-------------------|------------------|-----------|--------------------|
|------|----------|-----------|----------------|--------------|-------------------|------------------|-----------|--------------------|

| 9 | SOMMINISTRAZIONE DIRETTA AI TAVOLI | Biologico | CP | Rispetto norme igieniche | | Formazione del personale GMP | | Documenti formazione | Formazione periodica |
|----|---|-----------|-----|---------------------------|---|---|--|---|---|
| 10 | SISTEMAZIONE IN CONTENITORI ATERMICI E/O RISCALDATI | Biologico | CP | | | <p>Utilizzare contenitori idonei a venire a contatto con gli alimenti e muniti di chiusura ermetica; Apporre etichetta sul contenitore riportante le seguenti indicazioni:</p> <p>1) Ditta responsabile; 2) Sede di Preparazione; 3) Contenuto del contenitore: elenco ingredienti; 4) Data di preparazione; 5) Sede di destinazione; 6) Orario di partenza con firma del responsabile.</p> | | Scheda Autocontrollo Registro Non Conformità | Verifica Ispettiva Interna periodica volta alla verifica di: Igiene utensili, contenitori (Campionamento periodico) |
| 11 | TRASPORTO IN ALTRE MENSE SCOLASTICHE | Biologico | CCP | Temp. di trasporto +4±3°C | <p>Verifica delle temperature, dei tempi e delle modalità di trasporto. Verifica della temperatura al raggiungimento della destinazione e acquisire la firma del Responsabile che riceve i prodotti.</p> | <p>Seguire percorsi studiati; Non effettuare soste inutili durante gli spostamenti.</p> | <p>Scartare i prodotti alterati Scartare i prodotti che possono essere contaminati; In caso di abuso di temperatura durante il trasporto, non consegnare i prodotti; Registrare le non conformità</p> | Scheda Autocontrollo Registro Non Conformità | Verifica Ispettiva Interna periodica volta alla verifica di: rispetto modalità e temperature di trasporto (sonda certificata S.I.T.) Igiene contenitori (Campionamento periodico) |

| FASE | PERICOLO | CCP CP | LIMITE CRITICO | MONITORAGGIO | MISURE PREVENTIVE | AZIONI CORRETTIVE | DOCUMENTI | VERIFICA PERIODICA |
|--|--|-----------|--------------------------|--------------|--|---|--|--|
| 1 RICEVIMENTO PRODOTTI | Mezzi di trasporto Confezioni Data di scadenza Aspetto del prodotto | CP | | | Sensibilizzare i fornitori Informare e formare i lavoratori | | Documenti di trasporto firmati per accettazione | |
| 2 STOCCAGGIO | Biologico Fisico | CP | | | Non disporre gli alimenti direttamente sul pavimento, ma su scaffalature Eliminare Prodotti scaduti e/o avariati Verifica Integrità confezioni Il magazzino deve essere fresco e asciutto, protetto dalla radiazione diretta del sole e da sbalzi termici | | Rapporto di verifica Registrazioni della Formazione | Verifica Ispettiva Interna Formazione del Personale |
| 3 VENDITA | Biologico Fisico | CP | | | Igiene delle mani del personale e idoneità del vestiario Utilizzare attrezzature ed utensili sanificati | | Referti analitici Registrazioni della Formazione | Verifica Analitica Periodica Formazione del Personale |
| 4 SOMMINISTRAZIONE DIRETTA AI TAVOLI | Biologico | CP | Rispetto norme igieniche | | Formazione del personale GMP | | Documenti formazione | Formazione periodica |
| 5 TRASPORTO IN ALTRE MENSE SCOLASTICHE | Biologico | CP | | | Seguire percorsi studiati; Non effettuare soste inutili durante gli spostamenti. | Scartare i prodotti alterati Scartare i prodotti che possono essere contaminati; Registrare le non conformità | Scheda Autocontrollo Registro Non Conformità | Verifica Ispettiva Interna periodica volta alla verifica di: rispetto modalità trasporto Igiene utensili, contenitori (Campionamento periodico) |