



## ***SPECIFICHE TECNICHE***

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

<b>Centri cottura</b>	<b>Punti Porzionamento e Refettori</b>
1. Scuola infanzia via Adriatico	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Scuola infanzia via Adriatico</li> <li>2. Scuola infanzia via Ionio</li> <li>3. Scuola infanzia Piazza Adriatico</li> <li>4. Scuola infanzia via Tirreno</li> <li>5. Scuola infanzia Sinisgalli</li> </ol>
2. Scuola infanzia Giuliano	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Scuola infanzia Giuliano</li> <li>2. Scuola primaria Giuliano</li> </ol>
3. Scuola Infanzia via Perugia	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Scuola Infanzia via Perugia</li> <li>2. Scuola primaria via Di Giura</li> <li>3. Scuola Media Domenico Savio</li> <li>4. Scuola infanzia Malvaccaro</li> </ol>
3. Scuola infanzia via Roma	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Scuola infanzia via Roma</li> <li>2. Scuola infanzia via IV novembre</li> <li>3. Scuola infanzia c.da Rossellino</li> </ol>
5. Scuola Infanzia Rione Lucania	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Scuola Infanzia Rione Lucania</li> <li>2. Scuola infanzia via Torraca</li> <li>3. Scuola primaria Stigliani</li> <li>4. Scuola primaria Bucaletto</li> </ol>
6. Scuola Primaria "D.Viola"	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Scuola Primaria "D.Viola"</li> <li>2. Scuola dell'Infanzia "D.Viola"</li> <li>3. Scuola Media La Vista</li> <li>4. Scuola Infanzia Castello</li> </ol>
7. Scuola Primaria via Lazio	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Scuola Primaria via Lazio</li> <li>2. Scuola dell'infanzia via Lazio</li> </ol>
8. Scuola Primaria San Nicola	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Scuola Primaria San Nicola</li> <li>2. Scuola Infanzia San Nicola</li> <li>3. Scuola Primaria C.da Avigliano Scalo</li> <li>4. Scuola Infanzia C.da Avigliano Scalo</li> </ol>

### **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

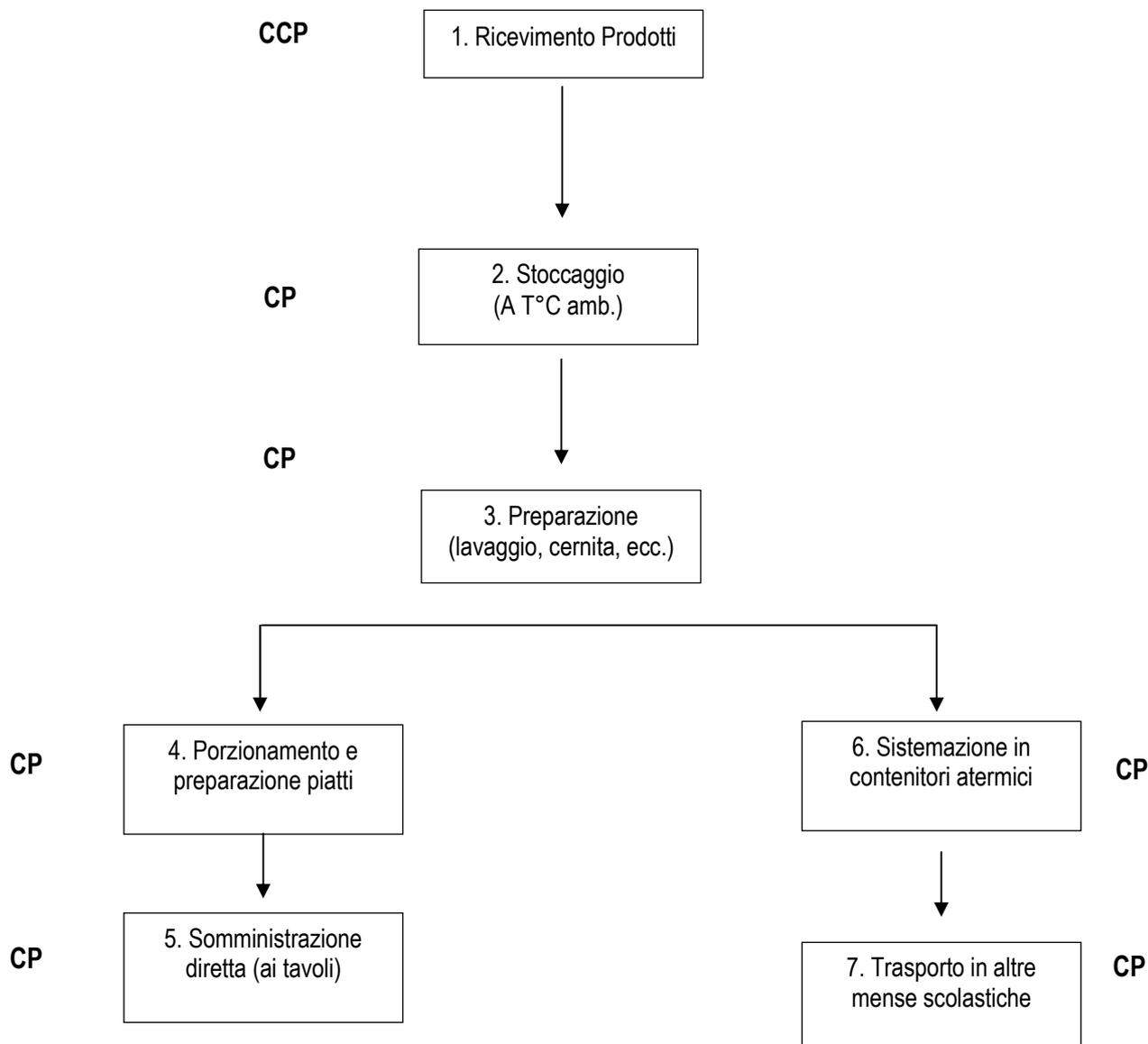
A	ALIMENTI SENZA COTTURA SERVITI A TEMPERATURA AMBIENTE	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Verdure (lattuga)</li> <li>- Pomodori</li> <li>- similari</li> </ul>	<p>ali alimenti non subiscono alcun trattamento di cottura e sono conservati a temperatura ambiente e/o mantenuti in frigo per il solo prolungamento della conservazione. La somministrazione ed il trasporto avvengono a temperatura ambiente.</p>	<p>T°C: ambiente e/o temperatura di solo raffreddamento (tra 10 e 15°C)</p>
B	ALIMENTI SENZA COTTURA SERVITI FREDDI	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Latticini</li> <li>- formaggi</li> </ul>	<p>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.</p>	<p>T°C: 4±3°C</p>
C	ALIMENTI SOTTOPOSTI A COTTURA A SERVIZIO CALDO IMMEDIATO E/O VEICOLATO	<ul style="list-style-type: none"> <li>- primi piatti</li> <li>- secondi piatti</li> </ul>	<p>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 &gt;65°C. La somministrazione avviene immediatamente dopo l'estrazione dall'ambiente riscaldato e/o isothermico. In ogni caso la temperatura nella fase di somministrazione e/o di arrivo dovrà essere di 65±5°C.</p>	<p>T°C: 65±5°C</p>
D	ALIMENTI SOTTOPOSTI A COTTURA A SERVIZIO FREDDO IMMEDIATO E/O VEICOLATO	<ul style="list-style-type: none"> <li>- contorni cotti serviti freddi (Verdure)</li> </ul>	<p>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 4ore dalla cottura ed immediatamente dopo l'estrazione dall'ambiente refrigerato.</p>	<p>T°C: 7±3°C</p>
E	PRODOTTI CONFEZIONATI ALL'ORIGINE	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Bibite varie</li> </ul>	<p>Prodotti confezionati all'origine acquistati presso laboratori e/o rivenditori autorizzati e conservati a Temperatura Ambiente</p>	<p>Temperatura Ambiente (15-25°C)</p>

Prodotti preparati

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

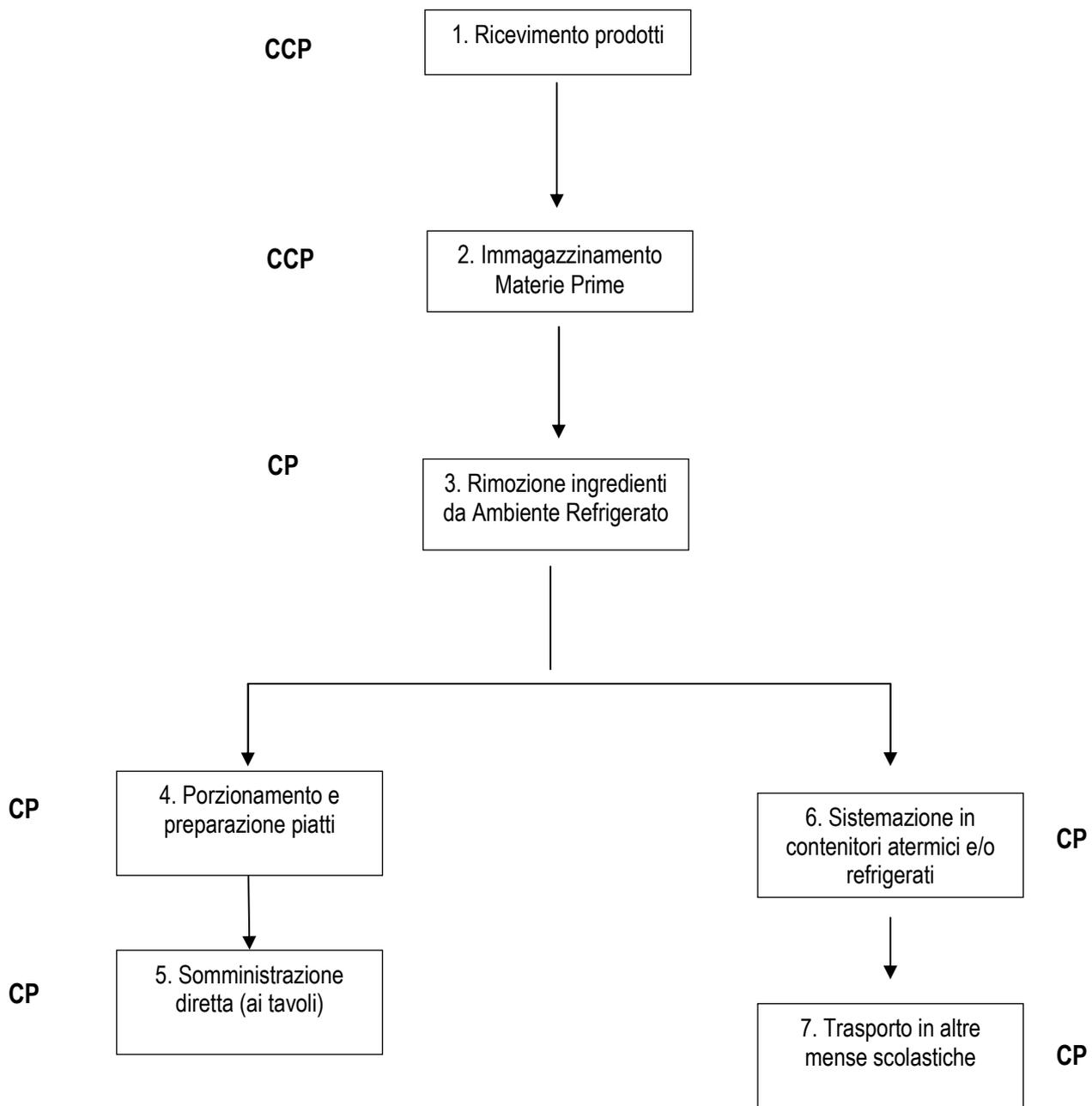


Diagramma di Flusso nr. 3

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

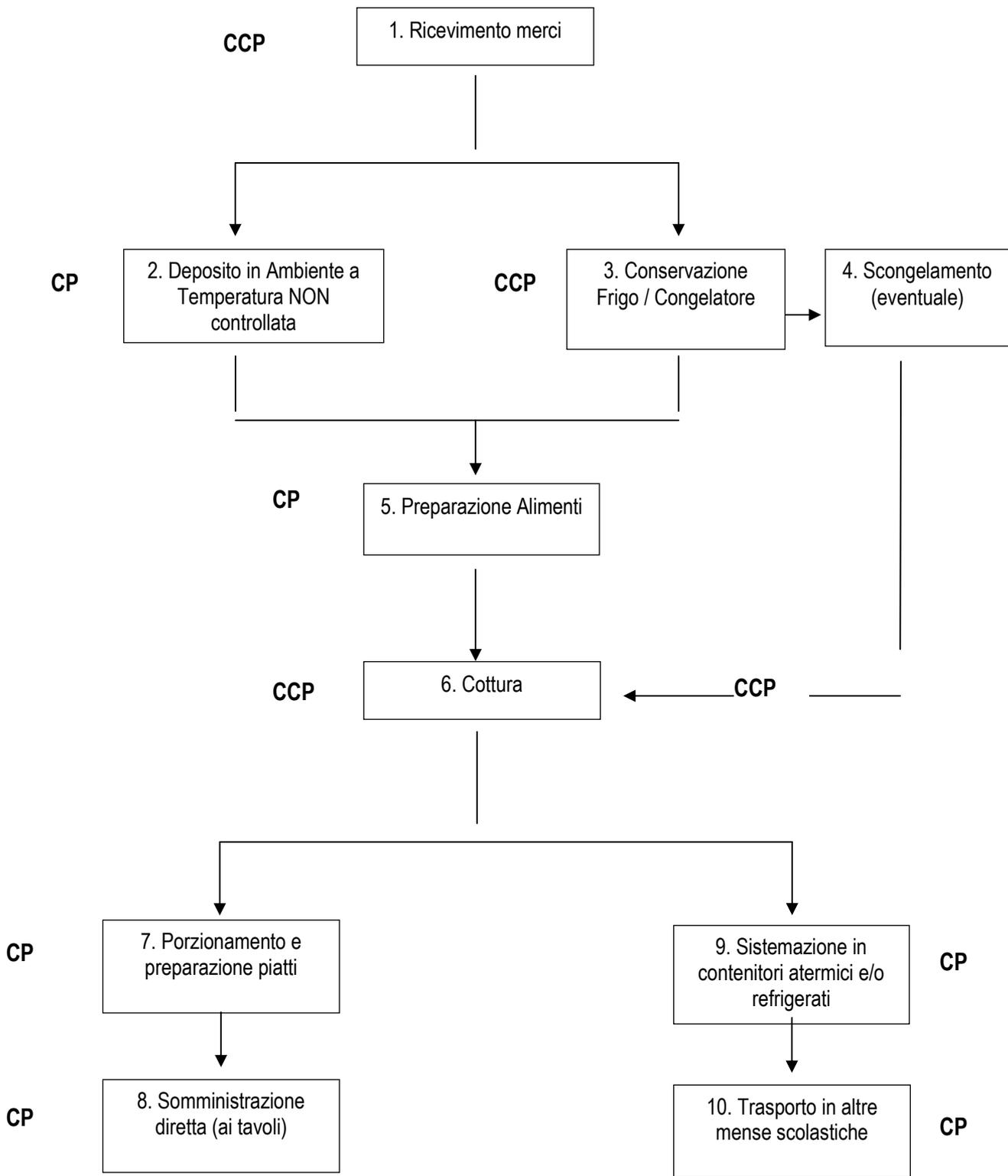
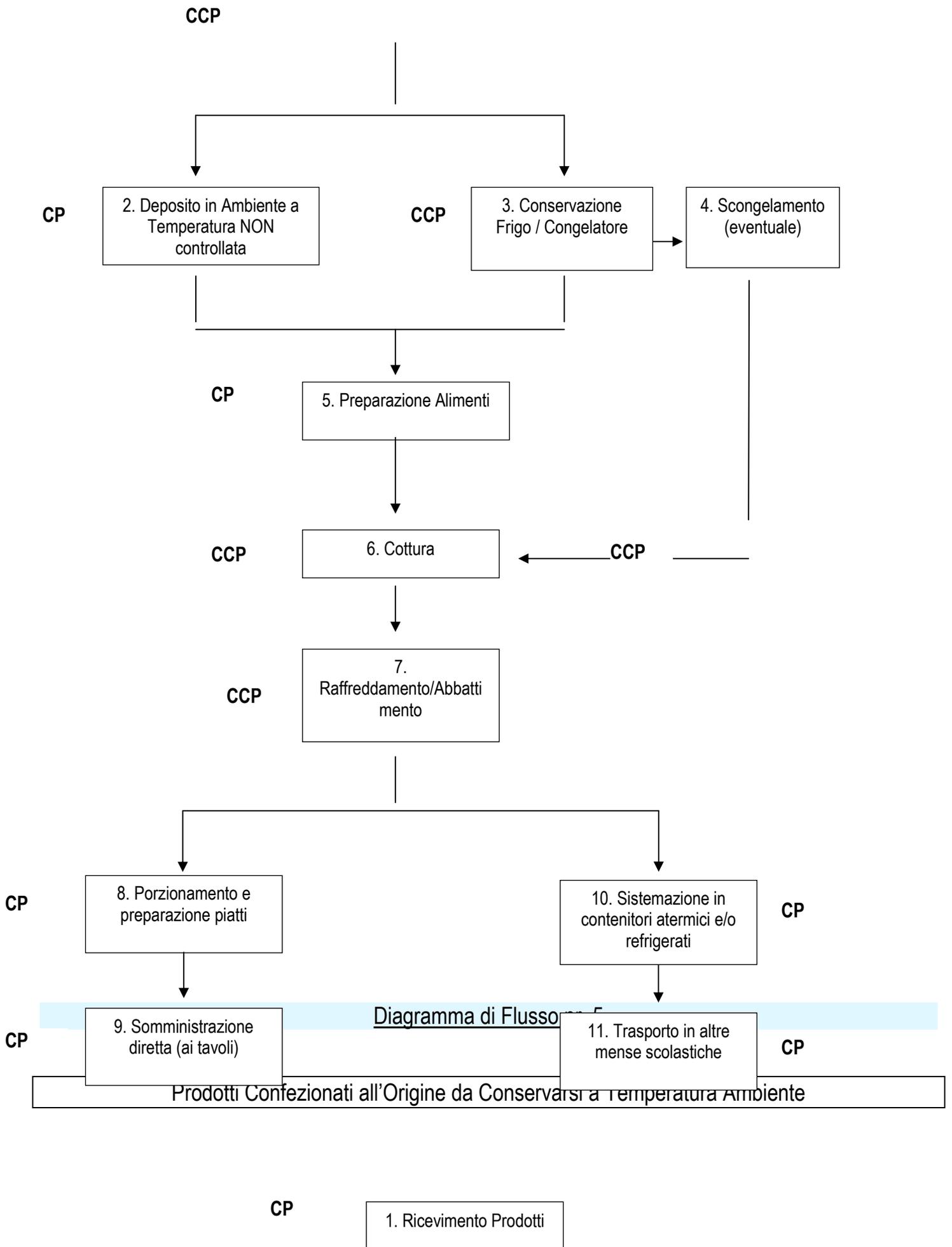
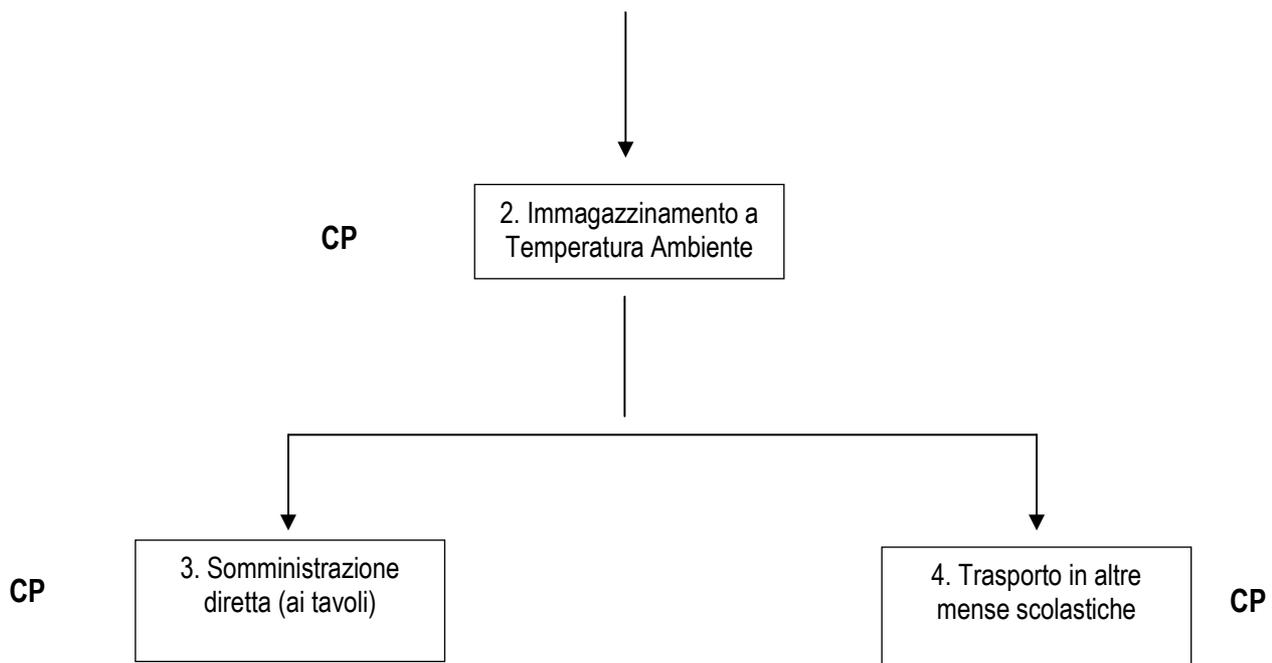


Diagramma di Flusso nr. 4

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	<b>CCP</b>	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	<b>CP</b>	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	<b>CP</b>			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	<b>CP</b>			Formazione del personale GMP		Documenti formazione	Formazione periodica
5 SOMMINISTRAZION E DIRETTA AI TAVOLI	Biologico	<b>CP</b>	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	<b>CP</b>			<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 style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <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> </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	<b>CP</b>			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)

**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	<b>CCP</b>	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	<b>CCP</b>	Temperature di immagazzinamento: - Temp. di refrigerazione 0 ÷ 4 °C (< 10 °C per immagazzinam. di poche 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 Ispesione visiva		Ripristinare le condizioni ottimali Eliminare confezioni danneggiate, scadute. Eeguire 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	<b>CP</b>			Rimuovere gli alimenti dopo avere sistemato i contenitori e/o quando si è pronti per impiattare; 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	<b>CP</b>			Formazione del personale GMP		Documenti formazione	Formazione periodica
CONTINUA								

FASE	PERICOLO	CCP CP	LIMITE CRITICO	MONITORAGGIO	MISURE PREVENTIVE	AZIONI CORRETTIVE	DOCUMENTI	VERIFICA PERIODICA
5 SOMMINISTRAZION E DIRETTA AI TAVOLI	Biologico	<b>CP</b>	Rispetto norme igieniche		Formazione del personale GMP		Documenti formazione	Formazione periodica
6 SISTEMAZIONE IN CONTENITORI ATERMICI E/O REFRIGERATI	Biologico	<b>CP</b>			Utilizzare contenitori idonei a venire a contatto con gli alimenti e muniti di chiusura ermetica; Apporre etichetta sul contenitore riportante le seguenti indicazioni:  <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: fit-content;"> 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	<b>CCP</b>	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)

**ALIMENTI SOTTOPOSTI A COTTURA A SERVIZIO CALDO IMMEDIATO E/O VEICOLATO – Diagramma di Flusso nr. 3**

FASE	PERICOLO	CCP CP	LIMITE CRITICO	MONITORAGGIO	MISURE PREVENTIVE	AZIONI CORRETTIVE	DOCUMENTI	VERIFICA PERIODICA
1 RICEVIMENTO PRODOTTI	Biologico  Fisico	<b>CCP</b>	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	<b>CP</b>	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	<b>CCP</b>	Temperature di immagazzinamento: - Temp. di refrigerazione 0 + 4 °C (< 10 °C per immagazzinam. di poche 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. Eeguire 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	<b>CCP</b>	Temperatura di scongelamento: 2 ± 4 °C Scongellare in acqua corrente Tempi di scongelamento: generalmente 12+24 ore, max 48 ore Avviare la cottura entro 6 ore dallo scongelamento Divieto di ricongelare i prodotti scongelati	Ispezione visiva Rilevazione tempi/temperatura di scongelamento		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 scongelare 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	<b>CP</b>			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	<b>CCP</b>	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	<b>CP</b>			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		Documenti formazione	Formazione periodica
9 SISTEMAZIONE IN CONTENITORI ATERMICI E/O RISCALDATI	Biologico	CP			Utilizzare contenitori idonei a venire a contatto con gli alimenti e muniti di chiusura ermetica; Apporre etichetta sul contenitore riportante le seguenti indicazioni:  <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: fit-content;"> 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)
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)

ALIMENTI SOTTOPOSTI A COTTURA A SERVIZIO FREDDO IMMEDIATO E/O VEICOLATO – Diagramma di Flusso nr. 4

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 poche 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. Eeguire 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 scongelo: 2 ± 4 °C Scongelo in acqua	Ispezione visiva Rilevazione tempi/temperatura di scongelo		Scartare le materie prime non scongelate in frigorifero e/o in acqua corrente	Referti analitici Registro non conformità	Campionamento periodico di superfici ed utensili

			corrente Tempi di scongelamento: generalmente 12+24 ore, max 48 ore Avviare la cottura entro 6 ore dallo scongelamento Divieto di ricongelare i prodotti scongelati			Scartare i prodotti non conformi Registrare le non conformità Pulizia contenitori usati per scongelare 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 Rilievo 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 CORRETTIVE	DOCUMENTI	VERIFICA PERIODICA
------	----------	-----------	----------------	--------------	-------------------	-------------------	-----------	--------------------

9	SOMMINISTRAZIONI E 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			Utilizzare contenitori idonei a venire a contatto con gli alimenti e muniti di chiusura ermetica; Apporre etichetta sul contenitore riportante le seguenti indicazioni:  <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: fit-content;"> 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)
11	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)

PRODOTTI CONFEZIONATI DA CONSERVARE A TEMP. AMBIENTE – Diagramma di Flusso nr. 5

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 SOMMINISTRAZI ONE 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; Registrazione le non conformità	Scheda Autocontrollo Registro Non Conformità	Verifica Ispettiva Interna periodica volta alla verifica di: rispetto modalità trasporto Igiene utensili, contenitori (Campionamento periodico)