

PIANO DI AUTOCONTROLLO DELLA BAR _____ SITO IN

TEL _____

1.) Definizione attività:

Bar caffetteria con cottura e somministrazione di preparazioni culinarie, somministrazione di bevande e caffetteria.

Autorizzazione sanitaria

Posti a sedere: 50

Orario di apertura dalle 8.00 alle 21.30.

2.) Definizione prodotti finali dell'impresa

Il menù prevede una scelta di caffè e di prodotti da bar fra cui cocktails e frullati. La cucina prepara buffet per aperitivo con salsa, salumi e formaggi. A pranzo vengono preparate insalate e primi e secondi piatti freddi e caldi. Preparazione prodotti lievitati da forno per il consumo all'interno del locale.

3.) Utilizzo del personale

-Cucina: 3 più 1 addetto alla pasticceria.

-Camerieri: 4

-Bar: 4

-Cassa e gestione:1

4.) Chi fa i controlli (l'haccp team)

Il responsabile di tutto il percorso HACCP è _____

5.) Definizione condizioni generali

5.a) Approvvigionamento idrico:

Viene usata acqua del pubblico acquedotto.

E' presente un depuratore presso la macchina da caffè in linea con il decreto 144/91.

5.b) Conferimento dei rifiuti solidi:

Per quel che riguarda gli scarti di lavorazione dalla cucina vengono conferiti in un bidone di plastica dotato di sacco interno ed apertura a pedale.

AL bar sono presenti tre contenitori per rifiuti e altri tre sono in sala.

Tutti i contenitori vengono poi riversati in un unico grande che viene ritirato intorno alle ore 16.30 dalla _____.

Gli imballaggi vengono portati all'esterno alla fine della giornata lavorativa come i pochi rifiuti prodotti nelle ultime ore di lavoro.

5.c) verifica degli smaltimenti:

Alla fossa condominiale è collegato l'unico pozzetto, posto sotto la pedana bar ma comunque facilmente accessibile. Il pozzetto, per le acque bianche, scarica alle fosse pubbliche tramite canale da sotto il banco.

La pulizia del pozzetto stesso viene effettuata quando a controllo trimestrale risulta necessario.

Le fosse biologiche risultano esterne al locale

5.e) lotta agli infestanti:

Fino a questo momento e nei monitoraggi da noi effettuati non abbiamo avuto modo di riscontrare la presenza di topi o scarafaggi. I monitoraggi vengono effettuati tramite trappole collanti poste in alcuni punti di monitoraggio. Le trappole vengono fornite da "_____".

In caso che queste presenze si conclamassero la ditta che ci coadiuverebbe nelle misure da prendere è: "Sberti" sita in viale Redi 77 a Firenze.

5.f) igiene del personale:

I cuochi sono dotati di abbigliamento proprio.

Il detergente usato per il lavaggio delle mani è posto in due dosatori, uno nei bagni del personale ed uno presso un lavabo della cucina e le sue caratteristiche sono tali da porlo in linea con le capacità di disinfezione richieste.

Gli armadietti negli spogliatoi del personale sono 8 bi-anta, quindi bastanti a coprire il fabbisogno del servizio.

5.g) la sanificazione:

La sanificazione viene effettuata con prodotti a base di varichina. Detto prodotto nella percentuale adatte viene usato per la sanificazione dell'ambiente al termine del ciclo di lavoro (ore 21.00). I piani di lavoro vengono sanificati dopo ogni utilizzo e con prodotti adatti. I frigoriferi vengono puliti giornalmente, i congelatori con cadenza bisettimanale il lunedì e il venerdì.

La pulizia completa dei locali non destinati alla preparazione dei cibi (sala), e della zona bar viene effettuata al mattino dalle 6.30 alle 7.30 da personale preposto e con l'uso dei prodotti sopra descritti. La domenica mattina si procede ad una pulizia più a fondo

Le stoviglie vengono lavate con detersivo marca METRO in una lavastoviglie che raggiunge gli 85/90° in fase di lavaggio e 65° in fase di risciacquo. I bicchieri vengono lavati a 65° e risciacquati a 80° nella lavabicchieri posta al bar, anche il loro lavaggio viene effettuato con detersivo liquido "METRO" conforme all'art.8L7/86 CEE 89/542.

Per una più analitica descrizione del processo e delle problematiche connesse ai processi di pulizia e sanificazione viene fatto riferimento alle schede delle pagine seguenti. Per la sua espletazione si fa altresì riferimento al manuale di buona prassi igienica in nostro possesso.

5.d) verifica della manutenzione:

I controlli vengono effettuati in tempi variabili a seconda delle parti prese in esame. Per la schedatura delle medesime e la periodicità degli esami vedi l'elenco seguente.

Elenco dei materiali per verifica della manutenzione

locali:

somministrazione:

pavimenti	G
pareti	T
banco bar	S
frighi bibite	M
sedie / tavoli	SM
soffitto	A

cucina

pavimento	G
pareti	S
piani di lavoro	G
soffitto	T
reticelle	M
armadi / scaffalature	M
cappe aspiranti e canalizzazioni	M
caldaia	A

magazzino

pareti	M
pavimenti	S
soffitto	T
scaffali	M
reticelle	M

spogliatoi, bagni personale

pareti	S
pavimenti	G
soffitto	TS
armadietti	M
wc / lavabo	G

bagni clienti

pareti	G
soffitto	TS
pavimenti	G
wc / lavabi	G

G= giornaliera, S= settimanale, M= mensile, T= trimestrale, SM= semestrale, A= annuale

6) prodotti critici in uso:

salumi
Mozzarella
Formaggi freschi
Panna
Yogurt
Latte
Uova
Congelati
Sottovuoto
Uova pastorizzate

7.) scelta dei fornitori e stoccaggio:

Per la certificazione dei fornitori vedi allegati.

- _____ per pane, panini e brioche il lunedì e il venerdì alle ore 9.00/9.30.
- F_____ Per uova e margarine. Consegne 2 volte alla settimana in giorni non fissati, la mattina alle 9.
- PRIMAVERA. Come ditta _____, stesse caratteristiche anche di consegna
- Il latte e la panna fresca e lo yogurt vengono consegnati tutti i giorni dalla ditta MUKKY LATTE alle ore 7.30/8.00
- Salumi e alimenti surgelati da _____ due volte alla settimana, il mercoledì e il venerdì dalle 9.00 alle 10.00.
- Dal cash & carry _____ vengono prese, di volta in volta mozzarelle e latticini vari, prosciutti e insaccati, petti di pollo e wurstel.
- Il prosciutto cotto, il crudo e la mortadella provengono dalla ditta _____, da _____ anche alcuni alimenti surgelati e uova pastorizzate, oltre alla carne. Il lunedì e il venerdì alle ore 9.00/9.30.
- Torte e biscotti freschi vengono invece sia da _____ sia da _____ e vengono consegnati su richiesta, giornalmente, nel primo pomeriggio.

8) la conservazione:

I punti di refrigerazione assommano a 2 più una vetrina refrigerata in zona bar, a 2 frighi e 2 congelatori in cucina e infine ad un altro congelatore in magazzino.

I frighi vengono mantenuti ad una temperatura di non più di +4° i congelatori almeno -18°.

Il nostro piano prevede un controllo bigiornaliero di tutti i frighi presenti tramite rilevamento della temperatura sul display esterno o tramite un termometro a sonda qualora questi ultimi non fossero presenti sull'elettrodomestico.

Area lieviti. I lieviti preparati impastati vengono conservati per due giorni in un congelatore verticale alla temperatura di -21° . Successivamente vengono posti in una caldana di lievitazione alla temperatura di 40° per circa 4 ore.

9.) Diagramma di lavorazione di alcuni prodotti a possibile rischio

Pane

impasto per circa 20 minuti a temperatura ambiente.

Riposo in frigo a 4° per una notte.

Il giorno dopo si fanno le forme e si mettono in Caldana per la lievitazione.

Quindi in forno a 160°

Il pane viene conservato per non più di un giorno

*rischi: scorretta conservazione degli ingredienti. Scorretta conservazione in frigo del semilavorato.

*punti di controllo: verifica della merce al ricevimento, verifica dei magazzini per la conservazione degli ingredienti. Verifica delle temperatura dei frighi.

Biscotti secchi di frolla

Preparazione impasto con uova, farina, zucchero e margarina.

Cottura in forno a 160°

I biscotti vengono conservati nella vetrina frigo a 4° gradi per 3/4 giorni.

*rischi: scorretta conservazione degli ingredienti. Scorretta conservazione in frigo degli stessi e dei semilavorati.

*punti di controllo: verifica della merce al ricevimento, verifica dei frighi per la conservazione degli ingredienti e dei semilavorati. Verifica delle temperatura dei frighi.

Ravioli al ragù

Cottura in bollitore di pasta ripiena conservata sottovuoto.

Cottura in pentola del sugo di carne, pomodori ed ortaggi.

Conservazione in frigo del sugo per non più di due giorni.

Saltatura in padella della pasta e del sugo.

Somministrazione.

*rischi: scorretta conservazione, nel tempo e nelle temperature, dei sottovuoto e della carne. Scorretta conservazione del semilavorato. Eccessivo lasso di tempo fra la preparazione e la somministrazione.

*punti di controllo: verifica della merce al ricevimento, verifica delle temperatura dei frighi e osservanza dei tempi di scadenza. Attenzione in fase di somministrazione.

Insalata di riso

cottura in bollitore del riso.

assemblaggio di riso precotto con ingredienti quali formaggi freschi, wurstel, uova lessate, pomodori, basilico.

Conservazione del prodotto per non più di due giorni.

*rischi: scorretta conservazione, nel tempo e nelle temperature, di formaggi freschi, delle uova lessate o del prodotto finale

*punti di controllo: verifica della merce al ricevimento, controllo delle temperatura dei frighi e dei tempi di conservazione dei prodotti

Bocconcini di tacchino al forno con verdure

scissione del tacchino in piccole parti.

Pulizia e scissione delle verdure

Assemblaggio e cottura in forno degli ingredienti.

Conservazione del prodotto per non più di due giorni.

*rischi: scorretta conservazione, nel tempo e nelle temperature, della carne e del prodotto. Contaminazione crociata in fase di scissione.

*punti di controllo: verifica della merce al ricevimento, delle temperature e dei tempi di conservazione. Scrupolosa pulizia dei piani di lavoro.

Panini

Assemblaggio del panino con prodotti quali melanzane e formaggio fresco.

*rischi: scorretta conservazione, nel tempo e nelle temperature, delle melanzane congelate e del formaggio fresco.

*punti di controllo: verifica della merce al ricevimento e delle temperatura dei frighi.

Crostata di mele e crema

Cottura della crema preparata con uova pastorizzate.

Preparazione della pasta frolla.

Assemblaggio della torta con mele

Cottura in forno.

Conservazione per non più di due giorni.

*rischi: scorretta conservazione, nel tempo e nelle temperature, del prodotto finale, crema preparata con uova a rischio..

*punti di controllo: verifica della merce al ricevimento, scorretta conservazione, nel tempo e nelle temperature, del prodotto finale.

Per un'analisi più accurata, analitica ed allo stesso tempo più capace di prendere in considerazione tutti i piatti da noi preparati rimandiamo alle schede ed al diagramma di flusso posto di seguito.

10.) Asporto

l'asporto riguarda soprattutto il caffè macinato o in chicchi. Per il suo asporto si usano contenitori adeguati, in cartone o in bustine.

11.) Formazione

il responsabile HACCP è stato formato con un corso di 16 ore. Tutto il resto del personale con corsi di 8 ore. Al personale spetta il ruolo di addestrare i neoassunti con corsi di quattro ore.

Negli allegati sono disponibili i certificati di presenza ai corsi del personale.

12.) Monitoraggio

Vedi allegati.

Il manuale è stato redatto in questa forma il 5 aprile 2008.

Data di eventuali modifiche: _____

Il manuale è stato approvato da _____, amministratore della società _____ -
