

ISTITUTO MADRE TERESA QUARANTA	MANUALE HACCP				
	EDIZIONE MANUALE		REVISIONE MANUALE		
	DATA	01/10/2022	N° 01- L	DATA	N° 00

MANUALE HACCP

Sistema HACCP conforme ai Reg. CE 852/2004, 853/2004, 931/2011,
178/2002, 2073/2005, 1169/2011, 382/2021

ISTITUTO MADRE TERESA QUARANTA

Sede legale:

Via Santo Stefano Rotondo, n. 7 – 00184 Roma

Sede operativa:

Via Taranto, 42
74023 - Grottaglie (TA)

ISTITUTO MADRE TERESA QUARANTA	MANUALE HACCP				
	EDIZIONE MANUALE		REVISIONE MANUALE		
	DATA 01/10/2022	N° 01- L	DATA	N° 00	

Dati identificativi della ditta

Denominazione della ditta

Istituto Madre Teresa Quaranta

Sede operativa dell'attività

Via Taranto, 42 – 74023 Grottaglie (TA)

Partita IVA e Contatti

n. 01093421004

Tel. 099 5637184

Legale Rappresentante

Suor Maria Giuseppa Follone

Suor Maria Giuseppa Follone

Responsabile HACCP

Suor Maria Giuseppa Follone

Responsabile Monitoraggio PCC

Suor Maria Giuseppa Follone

Follone
Follone



M.D. Service s.r.l.

CONSULENZA SALUTE E SICUREZZA SUL LAVORO
VIA BRINDISI NR. 36 P.I., SAVA (TA) – TEL/ FAX 0999721853

ISTITUTO MADRE TERESA QUARANTA	MANUALE HACCP				
	EDIZIONE MANUALE		REVISIONE MANUALE		
	DATA 01/10/2022	N° 01- L	DATA	N° 00	

1. Descrizione dell'attività aziendale

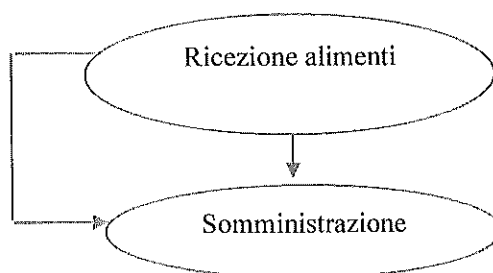
L'Istituto d'istruzione in esame svolge attività di somministrazione di alimenti preparati e consegnati negli orari prossimi alla consumazione del pasto, da parte di azienda autorizzata alla loro preparazione, in vassoi monodose sigillati e trasportati in idonei contenitori isotermici.

L'approvvigionamento di cibo avviene, quindi, in giornata e non si necessita dello stoccaggio dei prodotti alimentari.

Tutto il personale destinato a venire a diretto o indiretto contatto con gli alimenti è in possesso di adeguata formazione riguardo le norme igienico-sanitarie, come da allegata documentazione. In particolare, presso la Ditta si svolgono le attività secondo i diagrammi di flusso generale sotto riportato.

Tutte le preparazioni e gli alimenti destinati al trasporto, sono opportunamente imballati in confezioni in monoporzione, usa e getta, e disposti in contenitori isotermici ed ermetici.

Le procedure lavorative si esplicano secondo il diagramma di flusso sotto riportato:



Le procedure lavorative si esplicano nel seguente modo:

- Ricezione alimenti deperibili e non;
- Somministrazione.

Le principali categorie di prodotti presenti sono:

- Alimenti deperibili
- Prodotti non alimentari
- Prodotti non utilizzati per scopi alimentari.

✓ ALIMENTI DEPERIBILI

A questa categoria appartengono gli alimenti più facilmente aggredibili da microrganismi e quindi soggetti a rapido deterioramento se non vengono condizionati adeguatamente.

ISTITUTO MADRE TERESA QUARANTA	MANUALE HACCP				
	EDIZIONE MANUALE		REVISIONE MANUALE		
	DATA 01/10/2022	N° 01- L	DATA	N° 00	

✓ **PRODOTTI NON ALIMENTARI**

Appartengono a questa categoria i prodotti che non vengono utilizzati per scopi alimentari, ma che tuttavia servono durante le fasi di somministrazione per permettere la salvaguardia delle condizioni igienico-sanitarie degli alimenti. Rientrano in questa categoria:

- Tovagliette
- Altro

Tali prodotti, vengono stoccati in appositi armadietti.

✓ **PRODOTTI NON UTILIZZATI PER SCOPO ALIMENTARE**

In questa categoria rientrano i prodotti che sono utilizzati per mantenere un adeguato stato igienico degli ambienti di somministrazione. I prodotti in questione sono:

- Detersivi
- Detergenti
- Disinfettanti
- Altro

Tali prodotti, vengono stoccati in appositi armadietti.

Nelle operazioni di accettazione e somministrazione degli alimenti, sono adottate delle misure efficaci per impedire la contaminazione di alimenti da parte del personale o da parte di alimenti diversi.

3. Consegna e somministrazione

I pasti, che arrivano all'Istituto in questione, sono trasportati sigillati, in monoporzione, da Ditta terza, mediante contenitori isotermici idonei.

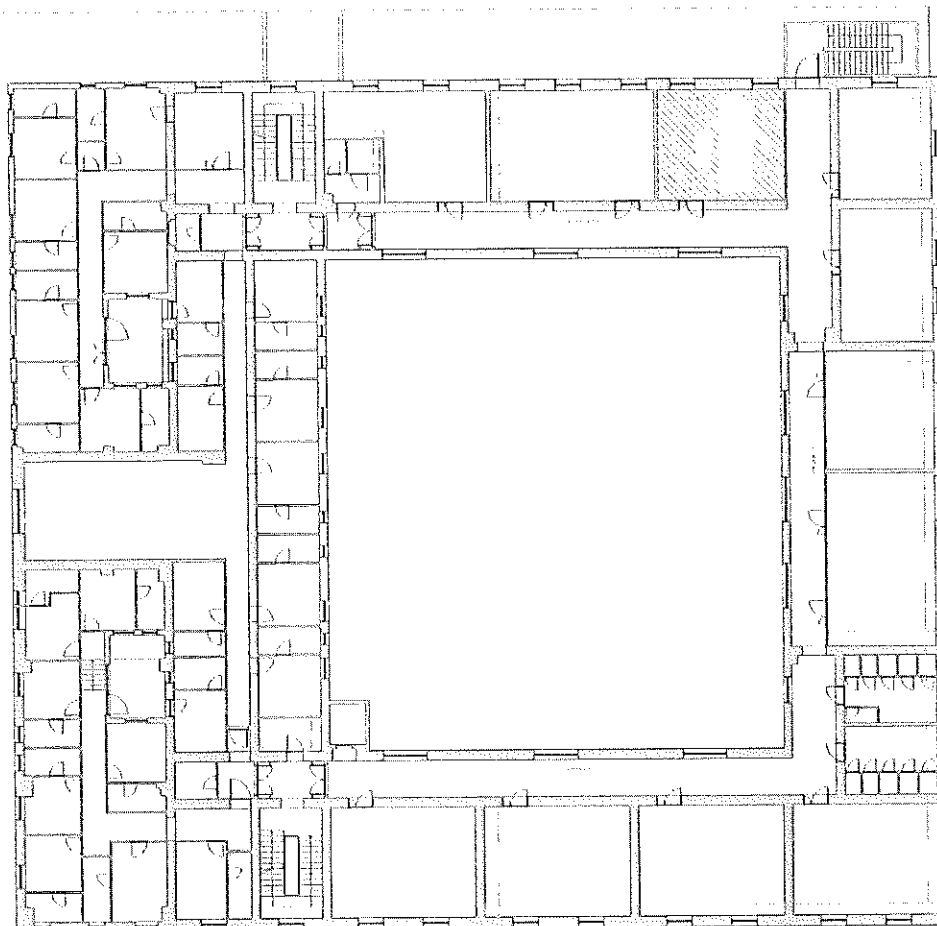
Quest'ultimi, arrivati alla sede di destinazione, vengono portati per lo più a mano dagli operatori scolastici interni o mediante l'uso di carrelli, sottoposti a regolare manutenzione per ridurre il carico per i trasportatori e il pericolo di ribaltamento.

Inoltre, vengono riconsegnati il giorno successivo alla consegna, dove verranno sottoposti a lavaggio e a disinfezione, e ricoverati in area dedicata in attesa di nuovo utilizzo.

La somministrazione avviene subito dopo la consegna dei pasti, dopo aver correttamente sanificato le seguenti aree apposite: "le aule" nel caso degli iscritti al Nido/Sezione Primavera e alla Scuola dell'Infanzia, e la "sala refettorio" per i bambini della Scuola Primaria.



ISTITUTO MADRE TERESA QUARANTA	MANUALE HACCP				
	EDIZIONE MANUALE		REVISIONE MANUALE		
	DATA 01/10/2022	N° 01-L	DATA	N° 00	



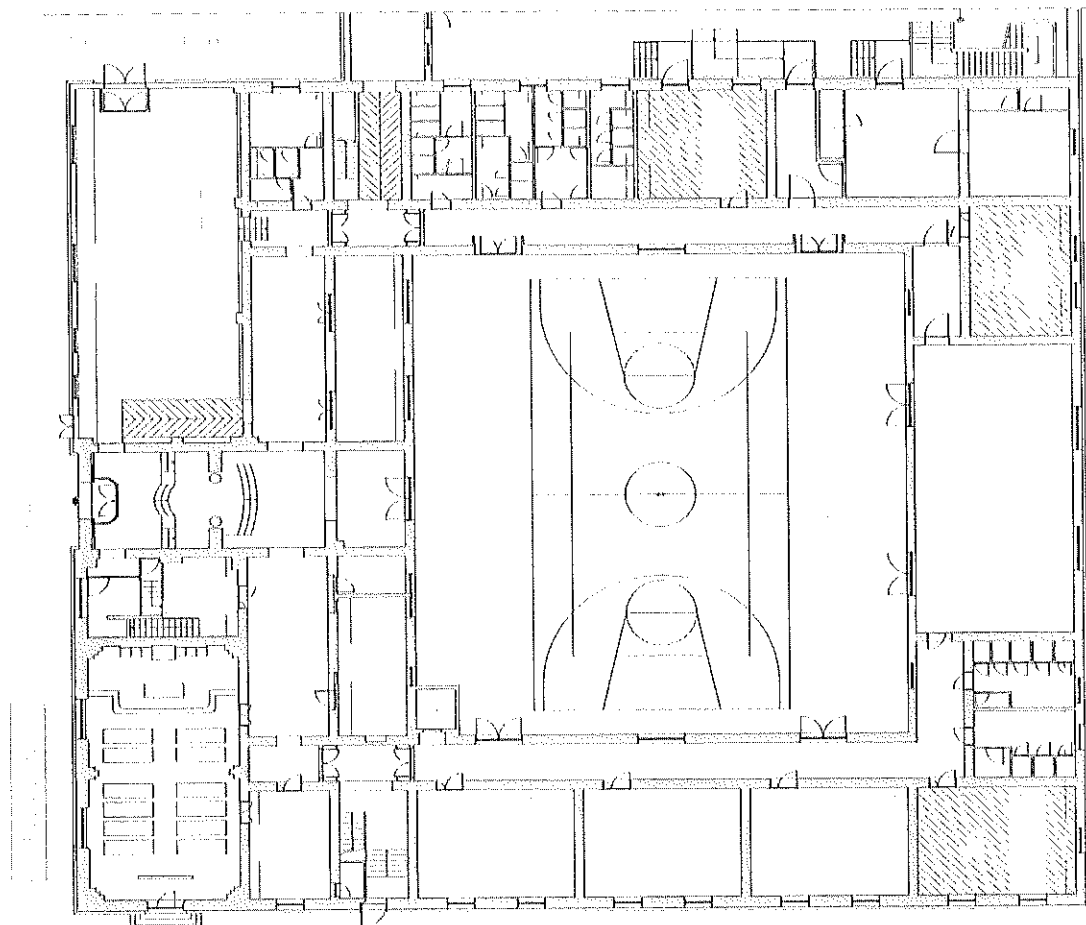
Sala refettorio (Piano Primo)

La sala refettorio è munita di tavoli per la consumazione dei pasti da parte degli iscritti della Scuola Primaria, che subito prima della somministrazione degli stessi vengono puliti e idoneamente apparecchiati da personale scolastico addetto.

Nel refettorio:

- tutte le superfici sono in materiale lavabile, consentono un'adeguata pulizia e disinfezione;
- è assicurata una corretta aerazione naturale, mediante finestre di apertura sufficiente;
- è presente un'adeguata illuminazione naturale e artificiale;

ISTITUTO MADRE TERESA QUARANTA	MANUALE HACCP				PAG. 6 DI 11
	EDIZIONE MANUALE		REVISIONE MANUALE		
	DATA 01/10/2022	N° 01- L	DATA	N° 00	



Aule (Piano Terra)

Le aule, evidenziate in rosso nella planimetria sopraindicata, sono destinate alla somministrazione dei pasti da parte degli iscritti al Nido/Sezione Primavera e alla Scuola dell'infanzia). L'attività sarà sempre preceduta dalla pulizia dei banchi di appoggio e dal loro allestimento con tovaglette.

Nelle aule:

- tutte le superfici sono in materiale lavabile, consentono un'adeguata pulizia e disinfezione;
- è assicurata una corretta aerazione naturale, mediante finestre di apertura sufficiente;
- è presente un'adeguata illuminazione naturale e artificiale;

ISTITUTO MADRE TERESA QUARANTA	MANUALE HACCP				
	EDIZIONE MANUALE		REVISIONE MANUALE		
	DATA 01/10/2022	N° 01- L	DATA	N° 00	PAG. 7 DI 11

4. Gestione dei rifiuti e dei sottoprodotti

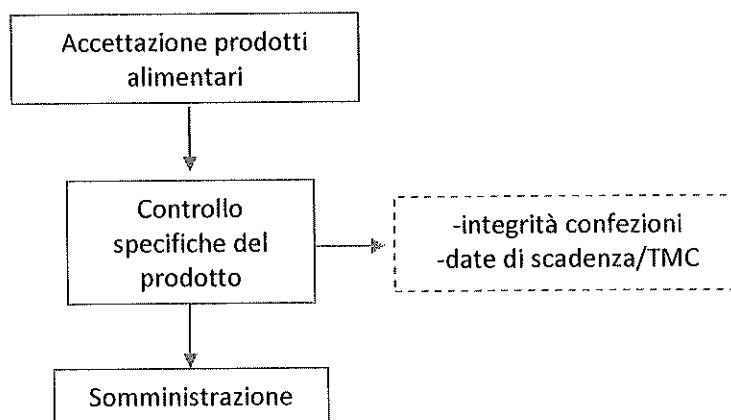
I rifiuti, identificati con eventuali scarti o avanzi del pasto, sono smaltiti con il Servizio Pubblico di raccolta, tramite gli appositi cassonetti differenziati.

5. Diagrammi di flusso e ciclo produttivo

La procedura utilizzata per la descrizione del processo produttivo è quella definita dalla norma UNI ISO 9004-4 “Guida per il miglioramento della Qualità” (Appendice A, punto A.6 – Diagramma di flusso) di seguito riportata:

- Identificazione dell'inizio e della fine del processo;
- Osservazione dell'intero processo dall'inizio alla fine;
- Definizione degli stadi del processo (attività, decisioni, entrate e uscite);
- Costruzione di una bozza di diagramma di flusso per rappresentare il processo;
- Revisione della bozza del diagramma di flusso insieme alle persone coinvolte nel processo;
- Verifica del diagramma di flusso con il processo reale;
- Datazione del diagramma di flusso per futuri riferimenti e usi.

Diagramma di flusso **ricevimento, e somministrazione prodotti alimentari veicolati e consegnati da fornitori qualificati**



Accettazione prodotti alimentari

I prodotti sono forniti già pronti, sigillati in monoporzione, da fornitori qualificati, i quali sono responsabili della qualità igienico-sanitaria e merceologica degli alimenti forniti. Il

ISTITUTO MADRE TERESA QUARANTA	MANUALE HACCP				
	EDIZIONE MANUALE		REVISIONE MANUALE		
	DATA	01/10/2022	N° 01- L	DATA	N° 00

Responsabile HACCP, in fase di ricezione degli alimenti, accerta l'integrità delle confezioni e l'adeguatezza delle date di scadenza o dei TMC (per i prodotti confezionati). Ogni non conformità sarà immediatamente segnalata e gli alimenti non idonei saranno rifiutati.

Somministrazione

La fase di somministrazione avviene nel rispetto delle norme igieniche previste. Il responsabile HACCP garantisce il controllo dei bambini in fase di somministrazione, al fine di evitare che un bambino allergico o intollerante a certi alimenti, ingerisca erroneamente o per gioco cibi consumati da altri.



ISTITUTO MADRE TERESA QUARANTA	MANUALE HACCP				
	EDIZIONE MANUALE		REVISIONE MANUALE		
	DATA 01/10/2022	N° 01- L	DATA	N° 00	PAG. 9 DI 11

6. Matrici dell'Autocontrollo

- RICEVIMENTO E SOMMINISTRAZIONE PRODOTTI ALIMENTARI VEICOLATI E CONSEGNATI DA FORNITORI QUALIFICATI – Matrice dell'Autocontrollo

FASE	PERICOLO	PCC	CONTROLLO	AZIONI PREVENTIVE	AZIONI CORRETTIVE
1 Accettazione prodotti alimentari	• Moltiplicazione di microrganismi patogeni • Presenza di corpi estranei • Presenza di contaminanti • Merce non conforme agli obiettivi	NO	• Integrità confezioni • Scadenze e TMC per prodotti preimballati all'origine	• Modalità di confezionamento corrette (sigillatura) • Mezzo di trasporto idoneo • Trasporto a temperature idonee. • Applicazioni delle corrette norme igieniche • Applicazione del piano di pulizia e sanificazione • Sensibilizzare i fornitori • Informare e formare il personale	• Respingere le materie prime non idonee • Registrare le non conformità
3 Somministrazione	• Contaminazione crociata • Contaminazione microbica e crociata con utensili non puliti • Presenza di corpi estranei	NO	• Igiene del personale • Pulizia e sanificazione attrezzature, utensili e contenitori	• Rispetto delle Norme di Corretta Prassi Igienica di fase • Controllo visivo stato del prodotto	• Eliminazione prodotti non conformi • Ripristino delle idonee condizioni igieniche di ambiente mediante interventi di sanificazione, disinfestazione documentati



M.D. Service s.r.l.

CONSULENZA SALUTE E SICUREZZA SUL LAVORO
VIA BRINDISI NR. 36 P.I., SAVA (TA) –TEL/ FAX 0999721853

ISTITUTO MADRE TERESA QUARANTA	MANUALE HACCP				
	EDIZIONE MANUALE		REVISIONE MANUALE		
	DATA 01/10/2022	N° 01- L	DATA	N° 00	

GESTIONE DELL'ATTIVITA' - Matrice dell'Autocontrollo

FASE	RISCHIO	PCC	CONTROLLO	AZIONI PREVENTIVE	AZIONI CORRETTIVE
1 Manutenzione e pulizia attrezzature ed utensili	Contaminazione microbica materie prime, semilavorati e prodotti finiti	NO	Pulizia attrezzature, macchinari ed utensili	- Formare ed informare il personale - Definire le modalità di sanificazione	- Modificare i criteri di pulizia e sanificazione delle attrezzature, macchinari ed utensili - Registrazione non conformità
2 Manutenzione e pulizia dei locali	Contaminazione microbica materie prime e prodotti finiti	NO	Pulizia dei locali	- Formare ed informare il personale - Definire le modalità di sanificazione - Definire modalità di lotta agli insetti - Predisporre un piano di derattizzazione	Modificare i criteri di pulizia e sanificazione dei locali
3 Igiene del personale	Contaminazione microbica dei prodotti lavorati	NO	Verificare in particolare: - mani - unghie - divisa	- Predisporre scadenario formazione personale - Formare ed informare il personale - Distribuire divise pulite ed accessori per l'igiene - Evitare di indossare anelli e braccialetti	- Sensibilizzare il personale - Richiamare il personale
4 Gestione rifiuti	Contaminazione microbica dei locali	NO	- Idoneità dei contenitori per i rifiuti - Assenza dei rifiuti nei locali	Formare ed informare il personale	- Allontanare tutti i rifiuti dai locali di lavoro - Registrazione le non conformità
5 Formazione ed informazione del personale	- Errata applicazione di controlli e procedure - Contaminazione microbica dei prodotti lavorati	NO	- Stato del prodotto - Pulizia di locali, attrezzature, utensili	Predisporre corsi di formazione su: microbiologia ed igiene degli alimenti, sanificazione dei locali, attrezzature, ecc	Richiamare il personale



ISTITUTO MADRE TERESA QUARANTA	MANUALE HACCP				PAG. 11 DI 11
	EDIZIONE MANUALE		REVISIONE MANUALE		
	DATA 01/10/2022	N° 01- L	DATA	N° 00	

Scheda Controllo PASTI IN ARRIVO[illegible]