

Concetto di autocontrollo per piccole aziende

Nome dell'azienda

*Ristorante della Posta,
Musterlingen*

Indice

1. Organizzazione

1.1 Descrizione dell'azienda

1.2 Numeri di telefono importanti

1.3 Elenco dei fornitori

1.4 Locali aziendali

1.5 Approvvigionamento idrico

2. Analisi dei rischi

2.1 Fornitura merce

2.2 Produzione

2.3 Stoccaggio delle merci

2.4 Fornitura delle merci/servizio/trasporto

2.5 Procedura pratica crema alla vaniglia

3. Direttive

3.1 Piano di pulizia

3.2 Direttive di lavoro

*Utilizzo del montapanna
Gestione buffet colazione*

3.3 Direttiva per la pulizia del montapanna

3.4 Piano di lubrificazione

3.5 Smaltimento rifiuti

3.6 Direttiva di lavoro per l'approvvigionamento idrico

4. Ricette

4.1 Strudel di mele

5. Promemoria

*5.1 Suggestioni la preparazione di patatine fritte povere di
acrilammide*

6. Istruzioni per l'uso di macchine e apparecchi

6.1 Istruzioni per l'uso di refrigeranti

7. Fogli di controllo

7.1 Foglio di controllo mensile (se viene compilato questo foglio, non
vengono compilati i fogli 7.2, 7.3 e 7.4)

7.2 Fogli di controllo fornitura merce

7.3 Fogli di controllo del magazzino

7.4 Fogli di controllo delle pulizie

7.5 Fogli di controllo annuale dell'approvvigionamento idrico

*7.6 Elenco delle irregolarità / correttivi approvvigionamento
idrico*

7.7 Analisi dell'acqua potabile

7.8 Analisi di derrate alimentari e acqua potabile

7.9 Istruzione del personale

1. Organizzazione

1. Organizzazione

1.1 Descrizione dell'azienda

Tipo di azienda ***Ristorante***

Nome dell'azienda ***Ristorante della Posta***

Responsabile Nome: ***Emma*** Cognome: ***Losli***

Telefono: ***081 2891218*** Cellulare: ***079 6724501***

Sostituto Nome: ***Margrit*** Cognome: ***Weibel***

Telefono: ***081 2851108*** Cellulare: ***076 5821388***

Offerta/assortimento

- ***Semplici piatti freddi (panini al formaggio, al prosciutto e al salame, cornetto alle noci, torta di noci, torta di Linz, patatine, Kägifret)***
- ***Tutti in giorni viene preparato un semplice e conveniente menu di mezzogiorno per lavoratori.***
- ***Inoltre proponiamo dessert (gelati, su richiesta con panna montata, nonché torte e strudel di mele fatti in casa).***
- ***In caso di bel tempo offriamo ogni domenica dalle 9:30 alle 12:00 un brunch sulla terrazza.***
- ***L'acqua potabile proviene dal proprio approvvigionamento idrico a Musterberg.***

Numero di impiegati (incl. quelli in formazione)

- ***Emma Losli (cuoca diplomata)***
- ***Margrit Weibel (aiuto cameriera, senza form. specifica)***

Orari d'apertura / Giorni di riposo

- ***lunedì e martedì riposo settimanale***
 - ***da mercoledì a domenica dalle 9:00 alle 23:00***
-

1.2 Numeri di telefono importanti

Medico di famiglia	081 415 33 05
Ospedale	081 222 22 22
Chiamata d'emergenza sanitaria	144
Polizia	117
Pompieri	118
Avvelenamenti (centro tossicologico)	145
REGA (elisoccorso)	1414
Responsabile approvvigionamento idrico	<i>Fritz Losli</i>
IDA	081 216 18 03
Ufficio per la sicurezza delle derrate alimentari e la salute degli animali	081 257 24 15

1.3 Elenco dei fornitori

Ditta:	Telefono:	Prodotti:
<i>G. Grassi</i>	081 171 12 18	<i>carne e derivati</i>
<i>Caseificio Musterlingen</i>	081 415 36 05	<i>latte e latticini</i>
<i>Panettiere</i>	081 415 22 02	<i>pane e pasticceria</i>
<i>Gastro all'ingrosso</i>	022 233 11 11	<i>conserve detergenti varia</i>

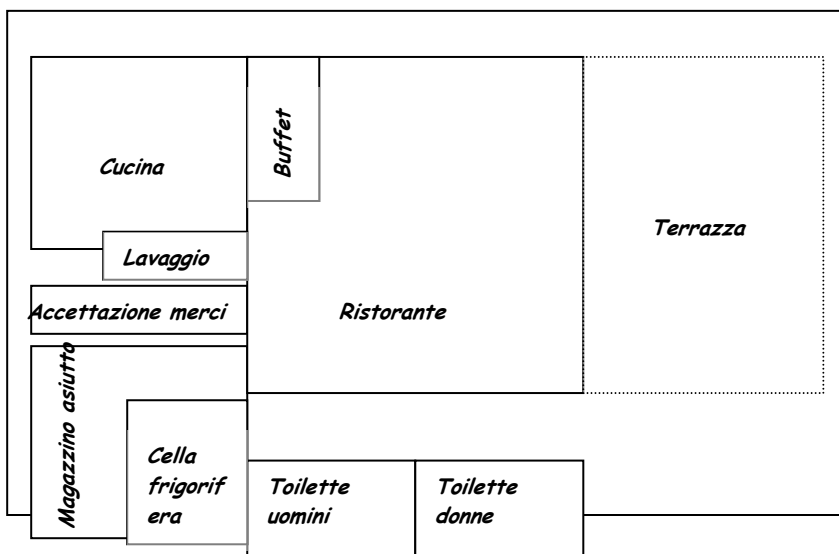
1.4 Locali dell'azienda

Descrizione

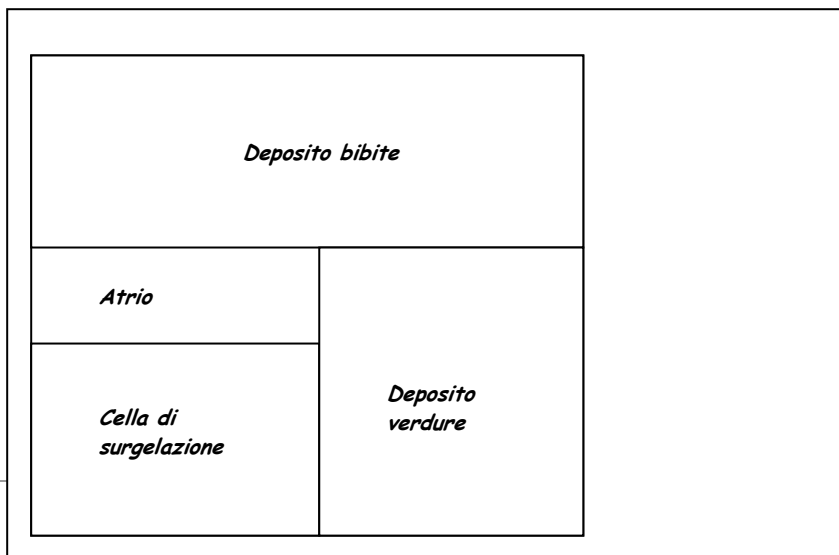
Azienda principale:

Il Ristorante della Posta si compone al PT di una sala da pranzo, un locale di produzione, un locale accessorio con area di lavaggio, nonché un magazzino asciutto con cella frigorifera. La cantina funge da deposito per le bibite e le verdure. In cantina si trova inoltre una cella di surgelazione. Al piano superiore si trova l'appartamento degli esercenti.

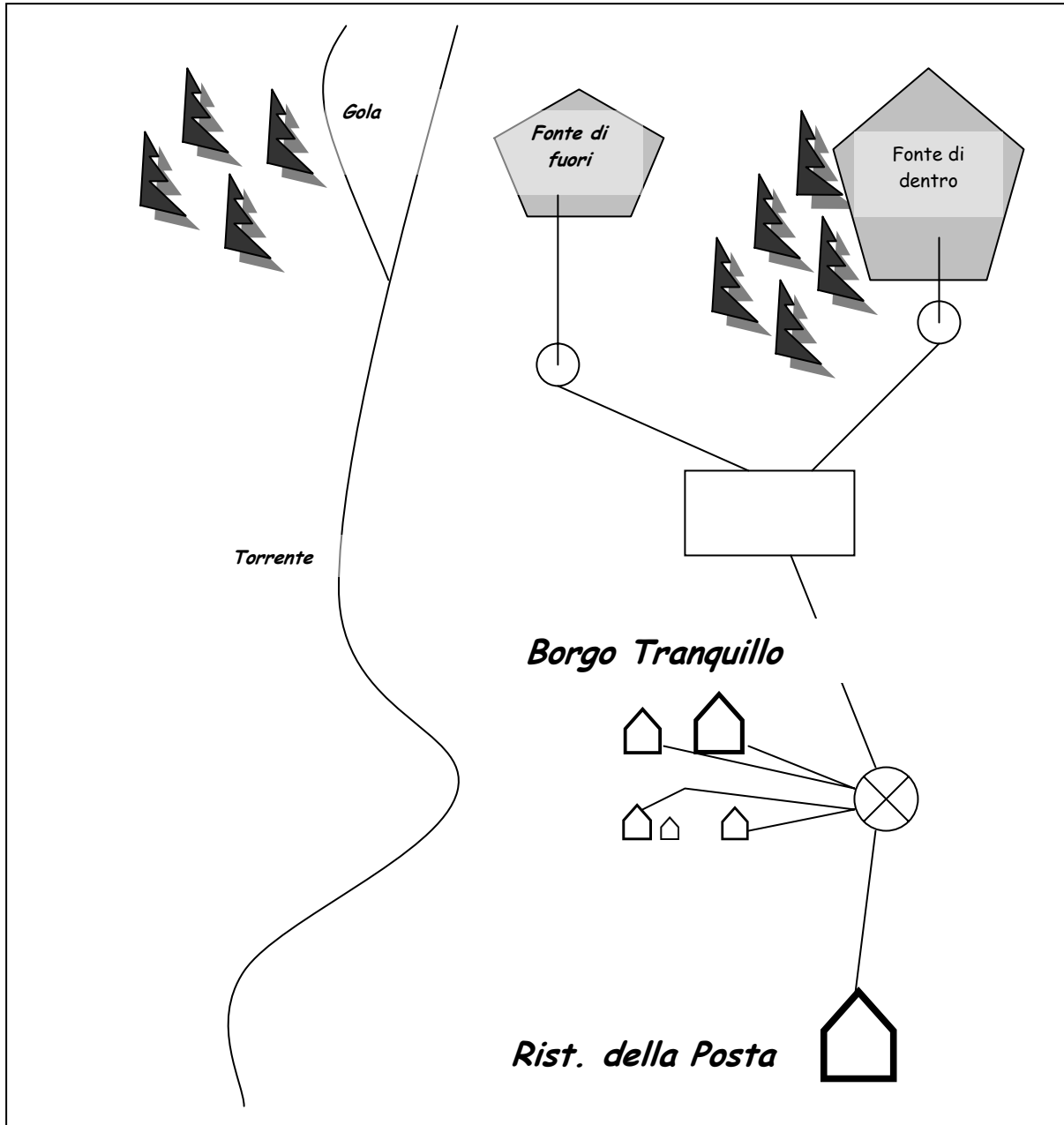
Pianta: **PT**










Pianta: **cantina**



1.5 Piano corografico approvvigionamento idrico: *Musterberg*



- | | | | | | |
|---|--------------------|---|---------------------|-------|-------|
|  | Camera di raccolta |  | Distributore | | |
|  | Serbatoio | | | | |
|  | Zona di sorgenti | | | | |
|  | Utenti | | | | |
|  | Impianto UV | | | | |
|  | Zone di protezione | | | | |

2. Analisi dei rischi

2. Analisi dei rischi

2.1 Fornitura merce

Rischi

- *fornitura di prodotti di qualità insufficiente*
- *imballaggi/contenitori sporchi o difettosi*
- *caratterizzazione insufficiente*
- *la catena del freddo per prodotti facilmente deperibili viene interrotta*
- *scadenza troppo breve*
- *la quantità fornita non corrisponde al bollettino di consegna*

Misure per gestire i rischi

- *ogni consegna viene controllata per quanto riguarda la qualità dei prodotti, l'imballaggio, il contenitore, la caratterizzazione, la data e la quantità della merce fornita*
- *periodicamente, alla consegna viene misurata la temperatura degli alimentari facilmente deperibili*

Documentazione

- *Dopo il controllo delle merci all'arrivo, il bollettino di consegna viene vistato con la data e il visto del controllore. Sul bollettino di consegna vengono annotati le irregolarità, il risultato delle misurazioni della temperatura, nonché i provvedimenti adottati.*

Provvedimenti in caso di mancato rispetto delle prescrizioni

- In caso vengano accertate delle irregolarità
Emma Losli informa immediatamente il fornitore.
(nome del responsabile)
 - *I prodotti che presentano gravi irregolarità vengono immediatamente restituiti al fornitore.*
-

2.2 Produzione

Rischi

- *alimenti precotti deperiscono*
- *panna montata contaminata da germi patogeni*
- *acqua potabile contaminata*

Misure per gestire i rischi

- *Gli alimenti precotti vengono imballati igienicamente con l'indicazione della data di produzione. Termine di consumo di al massimo 4 giorni dalla data di produzione.*
- *Pulizia e disinfezione quotidiane della macchina per la panna conformemente alle direttive di lavoro. Se la panna utilizzata è poca, si usa panna in bomboletta.*
- *Manutenzione e controlli regolari secondo la direttiva di lavoro per l'approvvigionamento idrico.*
- *Analisi batteriologica annuale dell'acqua potabile.*
- *Analisi batteriologica periodica degli alimenti.*

Documentazione

- *direttiva di lavoro pulizia montapanna*
- *piano di pulizia*
- *direttiva di lavoro per l'approvvigionamento idrico*
- *foglio di controllo pulizie*
- *foglio di controllo annuale approvvigionamento idrico*

Provvedimenti in caso di mancato rispetto delle prescrizioni

- *informare Emma Losli*
 - *avviare miglioramenti*
-

2.3 Stoccaggio delle merci

Rischi

- *stoccaggio eccessivamente lungo di derrate alimentari*
- *interruzione della catena del freddo per derrate alimentari facilmente deperibili*
- *presenza di parassiti*

Misure per gestire i rischi

- *controlli della temperatura 2x alla settimana*
- *controllo settimanale dei magazzini*

Documentazione

- *iscrizione sul foglio di controllo delle temperature di stoccaggio negli impianti di refrigerazione*
- *iscrizione sul foglio di controllo dei controlli dei magazzini*

Provvedimenti in caso di mancato rispetto delle prescrizioni

- *comunicazione a Emma Losli*
 - *correggere le temperature dei frigoriferi, ev. chiamare il servizio di manutenzione*
-

2.4 Consegna delle merci (distribuzione/buffet/vetrina)

Rischi

Buffet brunch

- *conservazione di derrate alimentari facilmente deperibili*
- *composizione del buffet*
- *deperimento delle derrate alimentari a causa dell'irraggiamento solare diretto*
- *utilizzo dei resti*

Misure per gestire i rischi

- *Il buffet viene protetto con ombrelloni dall'irraggiamento solare diretto.*
- *Le derrate alimentari vengono esposte in contenitori adeguati su ghiaccio tritato.*
- *Il buffet viene rifornito con porzioni adeguate al consumo. Le derrate alimentari facilmente deperibili possono rimanere sul buffet per al massimo 1 $\frac{1}{2}$ ora. Il buffet viene sempre gestito personalmente da Emma Losli.*
- *Emma Losli decide circa l'utilizzo dei resti. Gli alimenti in stato ineccepibile vengono consumati il giorno stesso dal personale. Prodotti che hanno perso qualità vengono subito eliminati. Resti non utilizzati entro domenica sera (lunedì/martedì riposo settimanale) vengono smaltiti come alimenti per suini.*

Documentazione

- *Direttiva di lavoro gestione buffet colazione*

Provvedimenti in caso di mancato rispetto delle prescrizioni

- *comunicazione a Emma Losli*
-

2.5 Procedura pratica/Analisi dei rischi per: *crema alla vaniglia*

Procedura	Ingredienti / sottoprodotti	CCP/CP	Parametri	Tipi di rischio (fisico/chimico/biologico)
Latte crudo, panna			secondo la ricetta	
portare a ebollizione	stecca di vaniglia, aromi	CP	88 - 92°C	
mescolare	uova, zucchero		mescolare lentamente secondo ricetta	
colare	stecca di vaniglia		secondo ricetta	
coprire con la pellicola				
bagnomaria		CCP	75 - 80°C	a > 80 °C rischio di formazione di grumi nell'impasto a base di uova a < di 72°C sopravvivono germi patogeni (salmonella, enterobatteri, Campylobacter)
coagulazione			dopo ca. 10 minuti a bagnomaria	
raffreddare			< 5°C	in caso di interruzione della catena del freddo = degrado microbatterico
etichettare			con data di produzione	
consumare			entro 3 giorni	se conservata troppo a lungo = degrado microbatterico

CCP = punto critico di controllo CP = punto di controllo

3. Direttive

3.1 Piano di pulizia

Cosa si pulisce?	q	s	m	Come si pulisce?	Con cosa si pulisce? (detergente)
Superfici di lavoro	x			<i>Pulire con una spugna pulita e asciugare con un panno pulito. Disinfettare i taglieri prima dell'inizio del lavoro.</i>	<i>Alka 1 / Disi 3</i>
Montapanna	x			<i>Se utilizzato, pulizia quotidiana secondo le direttive di lavoro. Pulire 1x settimana con detergente acido.</i>	<i>Alka 1 / Disi 3 Acid 1</i>
Affettatrice	x			<i>Se utilizzata, pulizia quotidiana. Rimuovere e pulire la protezione per le mani.</i>	<i>Alka 1</i>
Impianti di refrigerazione		x		<i>Pulire i ripiani con una spugna. Controllare le griglie e le ventole della ventilazione e se necessario pulirle.</i>	<i>Alka 1</i>
Ventilazione		x		<i>Pulire la cappa di aspirazione e il filtro dei grassi</i>	<i>Sciogli-grasso Alka 23</i>
Scarichi nel pavimento		x		<i>Sciacquare con acqua calda, rimuovere e pulire il filtro dello scarico.</i>	<i>Sapone di potassa</i>
Cella di surgelazione			x	<i>Spazzare, riordinare e pulire i punti sporchi con una spugna pulita o uno straccio per i pavimenti pulito.</i>	<i>Alka 18</i>
Macchina per ghiaccio a cubetti			x	<i>Spegnere, rimuovere i cubetti di ghiaccio, smontare le lamelle e in seguito pulire e disinfettare perfettamente.</i>	<i>Alka 1 / Disi 3</i>

q = quotidianamente; s = settimanalmente; m = mensilmente

3.2 Direttive di lavoro

Montapanna

Messa in esercizio dell'apparecchio:

Prima di metterlo in esercizio, l'apparecchio deve essere sciacquato con due litri di acqua fredda. In seguito sciacquare con due litri di acqua a 40-50°C e disinfettante (dosaggio secondo le indicazioni del produttore). Durante la fase di risciacquo, lasciare agire il disinfettante per ca. 5 min. Sciacquare l'apparecchio con due litri di acqua fredda.

Il montapanna è pronto all'uso e può venire riempito con la panna. Evitare assolutamente infezioni dovute alle mani e alle forbici. Impiegare soltanto contenitori assolutamente puliti.

Pulizia dell'apparecchio:

Il montapanna deve venire pulito quotidianamente al termine del lavoro. Si devono assolutamente evitare incrostazioni di panna. L'apparecchio deve essere svuotato. Residui di panna possono venire utilizzati per cucinare. In seguito va smontato il tubo di aspirazione con il regolatore dell'aria. Staccare il regolatore dell'aria dal tubo di aspirazione e pulirlo con acqua calda e spazzola. Pulire assolutamente a mano con una piccola spazzola anche le bocchette di aspirazione. Riasssemblare le parti pulite. In seguito sciacquare il montapanna con almeno due litri di acqua a 40-50°C e detergente. Pulire quotidianamente con un

detergente alcalino (scioglie grasso e proteine) e una volta la settimana con un detergente acido (scioglie le calcificazioni). Osservare scrupolosamente i dosaggi indicati dal produttore. Al termine del processo di pulizia l'apparecchio deve essere sciacquato con acqua fredda. Se l'apparecchio rimane inutilizzato per lungo tempo, rimuovere le parti smontabili, affinché l'apparecchio possa asciugare.

Gestione buffet della colazione

- Il buffet può venire preparato al più presto 30 min. prima dell'inizio dell'evento.*
 - Gli alimenti facilmente deperibili devono essere esposti su ghiaccio tritato.*
 - Le porzioni devono essere di una grandezza tale che gli alimenti facilmente deperibili non rimangano sul buffet per più di 1 $\frac{1}{2}$ ora (piccole porzioni con frequente sostituzione).*
 - Tutte le derrate alimentari devono essere protette con ombrelloni dall'irraggiamento solare diretto.*
 - I resti di alimenti facilmente deperibili (p. es. affettato, quark, yogurt, birchermüesli, cottage cheese) devono venire consumati il giorno stesso dal personale oppure devono essere smaltiti nel contenitore degli alimenti per suini.*
-

3.3 Direttiva per le pulizie

Oggetto: *montapanna*

Detergenti:	<i>Alka 1</i>	Concentrazione:	4%
	<i>(quotidianamente)</i>		
	<i>Aci 1</i>	Acqua:	Detergente
	<i>(settimanalmente)</i>	2,5 l	1 dl

Disinfettante:	<i>Disi 3</i>	Concentrazione:	2%
		Acqua:	Disinfettante
		1 l	0,2 dl

Impiego:

Il montapanna deve venire pulito quotidianamente al termine del lavoro. Si devono assolutamente evitare incrostazioni di panna. L'apparecchio deve essere svuotato. Residui di panna possono venire utilizzati per cucinare. In seguito va smontato il tubo di aspirazione con il regolatore dell'aria. Staccare il regolatore dell'aria dal tubo di aspirazione e pulirlo con acqua calda e spazzola. Pulire assolutamente a mano con una piccola spazzola anche le bocchette di aspirazione. Riasssemblare le parti pulite. In seguito sciacquare il montapanna con 2,5 litri di acqua a 40-50°C e detergente. Pulire quotidianamente con un detergente alcalino (scioglie grasso e proteine) e una volta la settimana con

un detergente acido (scioglie le calcificazioni). Al termine del processo di pulizia l'apparecchio deve essere sciacquato con acqua fredda.

Prima di utilizzare l'apparecchio, sciacquarlo con la soluzione disinfettante. Lasciar agire il disinfettante per 5 minuti. In seguito sciacquare con 2,5 litri di acqua fredda.

Se l'apparecchio rimane inutilizzato per lungo tempo, le parti smontabili devono essere rimosse, affinché esso possa asciugare.

3.5 Smaltimento rifiuti

Chi ritira gli alimenti per suini	Nome: <i>Azienda agricola Cantieni</i>
	Indirizzo: <i>Hof Berninablick Musterlingen</i>
	Autorizzazione: <i>99-06</i>
	N. BDTA: <i>192768.3</i>
	Ritiro: <i>martedì e venerdì</i>
Chi ritira l'olio esausto	Nome: <i>Comune di Musterlingen</i>
	Indirizzo: <i>Kirchgasse Musterlingen</i>
	Ritiro: <i>l'ultimo mercoledì del mese</i>
Chi ritira i veleni	Nome: <i>Centro di raccolta veleni del Comune di Musterlingen</i>
	Indirizzo: <i>Kirchgasse Musterlingen</i>
	Ritiro: <i>all'occorrenza il titolare dell'azienda porta i veleni al centro di raccolta</i>
Svuotamento container rifiuti	<i>ogni mercoledì alle ore 10:00 ca.</i>
Vetro	<i>all'occorrenza viene portato al centro di raccolta presso la Casa comunale</i>
Pulizia contenitori dei rifiuti	<i>dopo ogni svuotamento</i>
Pulizia locale rifiuti	<i>viene regolarmente controllato e pulito all'occorrenza</i>

3. 6 Direttive di lavoro per l'approvvigionamento idrico

Cosa	Chi	Quando	Come
<i>Controllo e pulizia</i>	<i>Fritz Losli</i>	<i>primavera / autunno</i>	<i>Svuotare i pozzetti e pulirli con la spazzola</i>
<i>Protezione da topi, rane, mosche, ecc.</i>	<i>Fritz Losli</i>	<i>primavera / autunno</i>	<i>Controllare ed ev. riparare le griglie di sfioratori, scarichi e ventilazioni</i>
<i>Liberare le camere di raccolta e i pozzetti dalla vegetazione</i>	<i>Fritz Losli</i>	<i>primavera</i>	<i>Liberare i pozzetti per almeno 30 cm con piccozza e pala</i>
<i>Controllo del bacino imbrifero della sorgente</i>	<i>Fritz Losli</i>	<i>primavera</i>	<i>Controllare e se necessario riparare la recinzione prima del pascolo</i>
<i>Misurazione della portata d'acqua alla sorgente e nel serbatoio</i>	<i>Fritz Losli</i>	<i>primavera / autunno</i>	<i>Riempire d'acqua un secchio di 20 l / fermare il tempo / convertire in l al min. / documentare</i>
<i>Campioni d'acqua</i>	<i>Fritz Losli</i>	<i>primavera / autunno</i>	<i>Richiedere bottiglie sterili al laboratorio cantonale / prelevare campioni batterici nel serbatoio</i>
<i>Demarcazione invernale</i>	<i>Fritz Losli</i>	<i>autunno</i>	<i>Controllare e sistemare la demarcazione invernale di tutti i pozzetti</i>
<i>Misurazione della temperatura</i>	<i>Fritz Losli</i>	<i>estate / inverno</i>	<i>Inverno: misurazione nel serbatoio Estate: sorgenti e serbatoio</i>

4. Ricette

4. Ricette

Strudel di mele (ottimo con del gelato alla vaniglia!):

Per la pasta: impastare la farina, l'olio e il sale con sufficiente acqua tiepida fino a ottenere un impasto morbido, che si stacchi facilmente dalle mani. Formare una palla con l'impasto, spennellare con un po' d'olio e lasciare riposare coperto per almeno 30 minuti in una bacinella tiepida. Spianare la pasta e posarla su di un panno infarinato. Poi stenderla uniformemente in tutte le direzioni fino a renderla finissima e in seguito tagliare i bordi. Per il ripieno: sbucciare le mele, togliere il torsolo, tagliare a fette sottili e mischiare con zucchero e cannella. Cospargere la pasta con fiocchi di burro. Dorare il pangrattato nel burro e spargerlo sulla pasta. Distribuire le fette di mele su 2/3 della pasta e cospargere il tutto con l'uvetta. Arrotolare lo strudel con l'ausilio del panno, in modo che la parte non guarnita venga arrotolata per ultima. Posare su di una teglia e cuocere per circa 30 minuti a 210°C. Cospargere lo strudel ancora caldo con lo zucchero a velo e servire subito.

Ingredienti per 10 porzioni:

Pasta

750 g ***di farina fine***
2,5 cucchiaini da tè ***di olio***
2,5 prese ***di sale***

Ripieno:

2,5 kg ***di mele da cuocere mature***
125 g ***di zucchero***
2,5 prese ***di cannella***
125 g ***di burro***
2,5 manciate ***di pangrattato o mandole tritate***
250 g ***di uvetta***

zucchero a velo

5. Promemoria

6. Istruzioni per l'uso di macchine e apparecchi

7. Fogli di controllo

7.2 Fornitura merce

Controllo a campione

Criteri

- *Quantità fornita*
- *Qualità dei prodotti (aspetto)*
- *Pulizia contenitore*
- *controllo periodico della temperatura per alimentari facilmente deperibili*
- *Imballaggio*

Data	Fornitore	Merce esaminata	Temperatura °C	Irregolarità	Provvedimenti adottati	Visto
01.05.	Macelleria Grassi	carne fresca	6	i.o.	---	el
04.05.	Caseificio	formaggio, latte	9	temperatura	reclamo telefonico	el
05.05.	Panetteria	pane	---	i.o.	---	el
14.05.	Alimentari Gastro	alimentari vari	---	i.o.	---	el

7.3 Controllo del magazzino Mese: **Maggio** Anno: **2006**

Giorno	Deposito bibite e magazzino asciutto									Impianti frigoriferi e di surgelazione									Controlli della temperatura						Visto						
	Pulizia/ordine	Stato del locale	Stato alim.	Imballaggio/iscrizione	Data/tracciabilità	Stoccaggio/FIFO	Parassiti	Pulizia/ordine	Stato/impianti	Stato alim.	Imballaggio/iscrizione	Data/tracciabilità	Stoccaggio/FIFO	Parassiti	Ideale +3°C	Ideale +5°C	ideale	Ideale -15°C		Ideale -18°C	Ideale	Ideale	Ideale		
																					<i>Cella frigorifera</i>	<i>Frigorifero cucina</i>	<i>Congelatore gelati</i>	<i>Cella surgel. piano inf.</i>		
1.																															
2.																															
3.										✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓				3	4				-16	-23				el
4.																															
5.																															
6.	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓																							m	
7.																															
8.																															
9.																															
10										✓	✓	✓	o	✓	✓	✓				2	4				-15	-28				el	
11																															
12																															
13																															
14																															
15																															

Abbreviazioni: alim. = alimentari FIFO = First in / First out ✓ = in ordine o = non in ordine

Divergenze e provvedimenti adottati:

10.5 Nella cella frigorifera si trova carne imballata in modo irregolare → La carne viene messa sotto vuoto e sull'imballaggio viene apposta un'iscrizione / La temperatura della cella di surgelazione viene alzata leggermente

7.7 Analisi dell'acqua potabile

Requisiti posti dalla legislazione

alla sorgente

germi aerobi mesofili (GAM) 100 / ml
e. coli n.r. / 100 ml
enterococchi n.r. / 100 ml

nelle condotte

germi aerobi mesofili (GAM) 300 / ml
e. coli n.r. / 100 ml
enterococchi n.r. / 100 ml

Data	Punto di prelievo	germi aerobi mesofili (GAM)	<i>e. coli</i>	enterococchi
22.04.06	Serbatoio Borgo Tranquillo (i.o.)	30	<i>nr</i>	<i>nr</i>
18.10.06	Serbatoio Borgo Tranquillo (i.o.)	22	<i>nr</i>	<i>nr</i>

Risultato: i.o. = in ordine
cont. = contestazione (riporto nell'elenco delle irregolarità)

7.9 Istruzione del personale

Principio: l'istruzione si svolge con regolarità. Vengono annotati il nome dei partecipanti, il tipo di istruzione, la pianificazione, la data dell'istruzione e il nome dell'istruttore.

Partecipante	Istruzione (interna o esterna)	Prevista per: mese / anno	Istruzione avvenuta il	Istruttore
<i>Emma Loosli</i>	<i>Corso sull'igiene (esterno)</i>	<i>Inverno 2006</i>	<i>3 - 6 maggio 2006</i>	<i>Gastro Grigioni</i>
<i>Margrit Weibel</i>	<i>Comunicazione di alcune nozioni importanti del corso sull'igiene (interno)</i>	<i>---</i>	<i>10 maggio 2006</i>	<i>Emma Losli</i>
<i>Emma Loosli</i>	<i>Corso sul nuovo diritto in materia di derrate alimentari (esterno)</i>	<i>Autunno 2006</i>		