



## Promemoria controllo autonomo

### 1. BREVE PRESENTAZIONE DELL'AZIENDA

Proprietari, responsabile dell'azienda, orari di apertura, offerta ecc.



### 2. ANALISI DEI PERICOLI

SETTORE	PERICOLO
Entrata della merce	<ul style="list-style-type: none"> <li>- imballaggi / prodotti contaminati</li> <li>- temperatura troppo elevata</li> <li>- datazioni</li> </ul>
Deposito derrate alimentari	<ul style="list-style-type: none"> <li>- temperature troppo elevate</li> <li>- separazione insufficiente</li> <li>- tra alimenti puri / impuri</li> <li>- parassiti</li> </ul>
Produzione	<ul style="list-style-type: none"> <li>- inosservanza della ricetta</li> <li>- congelamento risp. scongelamento errato di alimenti</li> <li>- prodotti a rischio quali uova, latte/panna crudi, pollame, olio per frittture</li> <li>- resti</li> </ul>
Rifiuti	<ul style="list-style-type: none"> <li>- trasmissione/contagio di microrganismi</li> </ul>
Pulizia Manutenzione	<ul style="list-style-type: none"> <li>- mobili, apparecchi, pavimenti ecc., sporchi</li> <li>- installazioni per la miscita di bevande</li> </ul>
Personale	<ul style="list-style-type: none"> <li>- vestiti da lavoro sporchi / mani sporche</li> <li>- ferite alle mani</li> <li>- malattie infettive</li> </ul>



### 3. DISPOSIZIONI / MISURE

*A causa dei pericoli presenti le disposizioni vanno redatte per iscritto:*

<ul style="list-style-type: none"> <li>- ev. illustrare ai fornitori le condizioni per iscritto</li> <li>- verifiche della temperatura / datazione e qualità (controlli a campione o ad ogni consegna)</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- devono essere definite le temperature nei singoli frigoriferi → max. 5°C per prodotti alimentari facilmente deperibili</li> <li>- prescrivere una possibile separazione tra alimenti puri e impuri, definire le condizioni di stoccaggio</li> <li>- definire il controllo dei parassiti</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- ev. si predispongono delle ricette</li> <li>- come si congela risp. scongela</li> <li>- sostituire prodotti a rischio con prodotti sicuri</li> <li>- per es. ingredienti per tiramisù</li> <li>- panna e latte crudi vanno portati almeno a 75°C</li> <li>- disposizioni sull'impiego dei resti (quanto tempo sono da conservare)</li> <li>- datazione dei resti</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- i rifiuti devono essere tenuti in locali separati dai prodotti alimentari e smaltiti quotidianamente</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- fare un piano per le pulizie</li> <li>- ev. suddivisione giornaliera, settimanale, mensile</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- ordine in guardaroba</li> <li>- prescrizione del vestiario da lavoro</li> <li>- divieto di portare anelli, bracciali e simili</li> <li>- igiene personale in generale e notifica di malattie infettive</li> </ul>



### 4. REGISTRAZIONE DEI CONTROLLI

es.
 

- controllo dell'entrata di merce
- controllo della temperatura dei frigoriferi
- controllo della pulizia
- documentazione accessoria sull'istruzione obbligatoria del personale sul concetto di controllo autonomo interno

Coira, agosto 2006