

**Disciplinare per la redazione del Documento di autocontrollo semplificato per i B & B
(distribuzione di alimenti prevalentemente confezionati)**

Il presente documento è elaborato nello spirito e nel rispetto dei principi contenuti nel Regolamento (CE) 852/2004 e costituisce un riferimento per garantire l'applicazione da parte dei titolari dei B&B di prassi e procedure che consentano il pieno rispetto dei requisiti in materia di igiene nonché la corretta applicazione dei principi del sistema HACCP e dei cosiddetti prerequisiti organizzativi e strutturali o prescrizioni di base.

La semplificazione operata con il presente disciplinare è conforme alle indicazioni del Reg. (CE) 852/2004 art. 5, comma 4, punto a) che dispone di rispettare tali principi "tenendo conto del tipo e della dimensione dell'impresa alimentare".

Pertanto, in relazione ai prodotti utilizzati per la somministrazione della colazione, ogni titolare di B&B ha la possibilità di semplificare ulteriormente il presente documento con riferimento alle procedure di controllo individuate ed applicate per ognuna delle fasi di cui al successivo Par. 2 ovvero di approfondire l'analisi di eventuali pericoli specifici e, in quest'ultimo caso, prevedere l'applicazione dei principi del sistema HACCP in forma più sviluppata e formale.

Il documento contenente la descrizione della procedura è predisposto e firmato dal titolare del B&B.

| DOCUMENTO DI AUTOCONTROLLO SEMPLIFICATO PER LA SOMMINISTRAZIONE DELLA COLAZIONE NEI B&B |
|---|
| Denominazione B&B: |
| Nome Titolare B&B: |
| Indirizzo : Via _____ n _____ Città _____ (Prov.) _____ |
| Data conseguimento dell'attestato di idoneità in materia di igiene degli alimenti o altro titolo equipollente: ___/___/____ |
| Data scadenza attestato: ___/___/____ |
| Data redazione documento / ultimo aggiornamento : ___/___/____ |

Esempio esplicativo di indice del documento

1. Prerequisiti organizzativi e strutturali

Deve essere fatta una sintetica descrizione del locali in cui avviene la somministrazione della colazione. Specificando che, per quanto ragionevolmente possibile, i locali sono mantenuti puliti e sottoposti a regolare manutenzione in modo tale da evitare rischi di contaminazione, in particolare da parte di animali e di animali infestanti.

(Ad esempio si può descrivere la presenza di retine zanzariere applicate alle finestre del locale di preparazione alimenti per evitare rischi di contaminazione da parte di insetti volanti. Gli animali domestici non devono avere accesso ai locali di eventuale preparazione

della colazione e non devono essere presenti ciotole per cibo o acqua a loro destinate o cassetine per le deiezioni).

1.1. Descrizione delle attrezzature

(Deve essere fatta una descrizione delle attrezzature (piani di lavoro, frigorifero/i, stoviglie, vassoi, tavoli) eventualmente identificandoli con lettere e/o numeri. Es.: piano di lavoro (1), frigorifero (2), tavolo di distribuzione (3), forno microonde (4) vano deposito detersivi e attrezzi di lavoro (5) ecc..

1.2. Organizzazione e igiene personale

(Deve essere fatta una descrizione sommaria di come vengono somministrati gli alimenti per la colazione indicando compiti e ruoli di ognuno e i nomi dei familiari impegnati).

(Chi somministra la colazione indossa abiti e scarpe puliti ed è tenuto a lavarsi e spazzolare le mani con sapone liquido germicida, acqua calda corrente e asciugarle con asciugamani a perdere. Nessuna persona affetta da malattia o portatrice di malattia trasmissibile attraverso gli alimenti o che presenti, per esempio, ferite infette, infezioni della pelle, deve essere autorizzata a qualsiasi titolo a manipolare alimenti e ad entrare in qualsiasi area di trattamento degli alimenti, qualora esista una probabilità di contaminazione diretta o indiretta).

1.3. Procedure di Pulizia

(Deve essere specificato un programma per la pulizia ordinaria indicando frequenza e modalità di esecuzione. A tal fine può farsi riferimento alla Tabella "Operazioni di Pulizia/Sanificazione ottimali", allegata al presente disciplinare).

I piani di lavoro i ripiani, i tavoli, il lavabo, il forno/ forno microonde sono puliti giornalmente osservando la corretta procedura di sanificazione (rimozione di residui grossolani, detersione, risciacquo, sanificazione /disinfezione, risciacquo ed asciugatura).

Per le stoviglie si procede in modo analogo (rimozione di residui grossolani, detersione, risciacquo, sanificazione /disinfezione, risciacquo ed asciugatura) avendo cura di utilizzare acqua calda o, meglio, utilizzando una lavastoviglie automatica. Ovviamente l'eventuale utilizzo di stoviglie monouso va riportato in procedura che, pertanto sarà più semplificata.

I pavimenti vanno lavati giornalmente con la stessa procedura (rimozione di residui grossolani, detersione, risciacquo, sanificazione /disinfezione, risciacquo e asciugatura).

Il frigorifero è pulito e sanificato settimanalmente previo svuotamento degli alimenti contenuto in esso. gli stipiti sopra le porte le finestre sono puliti mensilmente. Qualora si evidenzino scrostature, muffe etc. sul soffitto procedere a nuova imbiancatura/tinteggiatura. I detersivi e i disinfettanti devono essere chiaramente identificabili (no contenitori anonimi).

I rifiuti sono smaltiti in contenitori con coperchio a comando non manuale (a pedale), lavabili e disinfettabili e identificati. Descrivere la procedura per l'eventuale raccolta differenziata.

Gli attrezzi per la pulizia (spugne, spazzole, scopa, spazzoline, stracci ecc.) sono riposti in un armadietto/vano/locale apposito lontano dagli alimenti e non facilmente accessibile.

2. Individuazione dei pericoli e misure di controllo.

Deve essere descritta la procedura di controllo per ognuna delle seguenti 4 fasi come identificate dal successivo diagramma di flusso.

| | | | |
|--------------------|------------------------------------|---------------|----------------------------|
| Approvvigionamento | Identificazione e rintracciabilità | Conservazione | Somministrazione colazione |
|--------------------|------------------------------------|---------------|----------------------------|

Per ogni fase devono essere individuati e descritti:

pericoli potenziali/ rischi collegati/ misure di controllo/ modalità di controllo (inclusa la frequenza)/ registrazione dati.

Ogni titolare del B&B deve effettuare un'analisi interna ed, in relazione alla tipologia di prodotti somministrati per la colazione (ad es. prodotti confezionati non deperibili, indicati al successivo Par. 2.3, lett. g, ovvero alimenti che devono rispettare la catena del freddo, indicati al successivo Par. 2.3, lett. d,), individuare i fattori di rischio coerenti con il livello di rischio sanitario dei predetti prodotti e disporre le conseguenti misure di controllo come di seguito specificato.

2.1 Approvvigionamento

a) Descrizione operazione: Il titolare del B&B deve indicare le modalità di trasporto dei prodotti acquistati;

b) Pericoli Potenziali: Chimico, fisico, biologico;

c) Rischi collegati: Mantenimento della temperatura per alimenti deperibili (c.d. catena del freddo) dall'acquisto alla distribuzione, non conformità all'origine (produttore);

d) Misure di controllo: Verifica visiva dei prodotti / Utilizzo della busta termica (refrigerata con panetto ghiacciato) e portati nel più breve tempo possibile nel frigorifero del B&B per tutti gli alimenti che necessitano di una temperatura fredda (es. yogurt, latte fresco pastorizzato, latticini salumi e formaggi, gelati, dolci ripieni di crema o ricotta);

e) Modalità di controllo: Sempre all'acquisto;

f) Registrazione dati: vedi successivo par. 2.2, lett. f).

2.2 Identificazione e rintracciabilità

a) Descrizione operazione: Il titolare deve descrivere le modalità di verifica dei prodotti (verifica etichettatura/documenti che consentono la rintracciabilità del prodotto);

b) Pericoli Potenziali: Chimico, fisico, biologico;

c) Rischi collegati: Confezioni non idonee [vedere successiva lett. e)];

d) Misure di controllo: Sempre all'acquisto;

e) Modalità di controllo: Controllo integrità confezione ed etichettatura (scadenza/da consumare preferibilmente entro, temperatura di conservazione ecc.), eventuale restituzione al fornitore in caso di prodotti non conformi (Inserire nella procedura la necessità di visitare periodicamente la pagina internet del Ministero della Salute dove sono pubblicati i richiami: Digitare sul motore di ricerca "ministero della salute richiami" e, se per caso si evidenzia che proprio quel lotto di un prodotto che abbiamo nell'attività presenta problemi seguire le istruzioni indicate sul sito;

f) Registrazione dati: Ai fini della rintracciabilità dei prodotti è necessario conservare la confezione principale (dove sono riportati lotto, scadenza e modalità di conservazione) fino al consumo totale delle confezioni in distribuzione nonché (per almeno 3-6 mesi) gli scontrini per eventuali procedure di allerta e/o richiamo.

2.3 Conservazione

- a) Descrizione operazione:** Conservazione degli alimenti in condizioni ambientali idonee (temperatura /umidità/luce);
- b) Pericoli Potenziali:** Chimico, fisico, biologico;
- c) Rischi collegati:** Condizioni ambientali non idonee;
- d) Misure di controllo per alimenti che devono rispettare la catena del freddo (controllo del frigorifero):** Punto critico di controllo (CCP) è la temperatura del frigorifero. Essa deve comunque rimanere, a titolo esemplificativo, entro i 6° C, per salumi e formaggi e tra 0°C e 4°C per latte, yogurt, latticini, paste alla crema e alla panna. Cfr la Tabella "TEMPERATURE RACCOMANDATE PER ALCUNI ALIMENTI", allegata al presente documento.¹
- In questi casi deve essere previsto un controllo della temperatura del frigorifero (+4°C,) mediante il display dello stesso o mediante la lettura di un termometro (ottimale se a rilevazione della temperatura minima/massima) posizionato sul ripiano dove vanno conservati detti alimenti. Nel caso in cui non sia presente un frigorifero dedicato esclusivamente all'attività di impresa alimentare, quello utilizzato in maniera promiscua deve essere mantenuto pulito e devono essere rispettate le buone pratiche igieniche per evitare contaminazioni crociate. In particolare, altri alimenti non confezionati presenti nel frigorifero vanno tenuti in contenitori chiusi e identificati, rispettando la logica della separazione su diversi piani/comparti del frigorifero sia tra prodotti cotti e crudi sia tra tipologie di alimenti (verdure, carne formaggi, uova) per evitare contaminazioni crociate;
- e) Modalità di controllo:** al momento della conservazione/periodicamente in relazione alla tipologia di alimenti;
- f) Registrazione dati:** Nella Scheda A "Registrazione rilevazione temperatura frigorifero, allegata;
- g) Misure di controllo per la conservazione di altri alimenti non deperibili:** gli alimenti non deperibili (a titolo esemplificativo: merendine, cornetti, succhi, biscotti, crackers, fette biscottate, marmellate monodose, crema di nocciole, caramelle, cioccolatini, the, acqua, ecc..), trattandosi di alimenti a basso rischio sanitario non richiedono particolari misure di controllo per la conservazione, è sufficiente specificare che sono conservati in luogo chiuso, fresco, asciutto, sollevati da terra e immagazzinati in modo che quelli con scadenza più prossima siano più a portata di mano.

2.4 Somministrazione colazione

- a) Descrizione operazione:** Il titolare dovrà descrivere le modalità di somministrazione della colazione;
- b) Pericoli Potenziali:** Contaminazione;
- c) Rischi collegati:** Modalità non idonee;

¹ La temperatura del frigorifero deve essere di +4° C (che va bene per il latte, i latticini, le creme ma anche per i salumi). Può essere consentita una tolleranza derivata da aperture del frigorifero, interruzioni temporanee di corrente ecc. quindi la temperatura temporanea (per brevi periodi) accettabile del frigorifero è 8°C in tutti gli scomparti ma, se il frigorifero non ripristina rapidamente la temperatura corretta o si sospetta che il frigorifero non ha mantenuto la temperatura ideale per un tempo lungo, è necessario:trasferire gli alimenti in un altro frigorifero, consumare immediatamente gli alimenti contenuti in esso (se rileviamo che la temperatura s'è innalzata oltre il limite critico), distruzione (se proprio abbiamo dubbi se siano ancora "buoni"), ripristinare il funzionamento del frigorifero (assistenza, indicando il numero, se il frigorifero viene cambiato aggiornare la procedura indicando la data dell'evento.

- d) Misure di controllo:** *Indicare le procedure di corretta prassi igienica adottate (Fare riferimento a quanto previsto nel precedente Par. 1). Per quanto riguarda gli allergeni – Reg. 1169/2011 UE, è necessario apporre un cartello ben visibile con la dicitura “le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale”, oppure con la dicitura: “per qualsiasi informazioni su sostanze e allergeni è possibile consultare l’apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale”;*
- e) Modalità di controllo:** *Secondo le tempistiche indicate, vedi Tabella “Operazioni di Pulizia/Sanificazione ottimali”, allegata al presente disciplinare.*

3. Verifica, revisione e riesame del documento

Deve essere prevista una verifica periodica del documento, ad ogni cambiamento del processo di conservazione e/o distribuzione degli alimenti, quali a titolo esemplificativo:

- sostituzione del frigorifero, cambio mobilio dove sono conservati gli alimenti non deperibili, ecc.;*
- in caso di somministrazione di nuovi alimenti inizialmente non previsti (ad es. nel caso in cui inizialmente la colazione era prevista con alimenti in confezione monodose che non necessitavano della catena del freddo, per i quali non era applicabile il Par. 2.3., lett. d) e successivamente si decide di somministrare per la colazione anche questo tipo di alimenti (yogurt, ricotte confezionate, ecc.).*

Data _____

Firma del Titolare del B&B

FORMAT DA UTILIZZARE

| DOCUMENTO DI AUTOCONTROLLO SEMPLIFICATO PER LA SOMMINISTRAZIONE DELLA COLAZIONE NEI B&B |
|--|
| Denominazione B&B: |
| Nome Titolare B&B: |
| Indirizzo : Via _____ n _____ Città _____ (Prov.) _____ |
| Data conseguimento dell'attestato di idoneità in materia di igiene degli alimenti o altro titolo equipollente: ___/___/___ |
| Data scadenza attestato: ___/___/___ |
| Data redazione documento / ultimo aggiornamento : ___/___/___ |

Esempio esplicativo di indice del documento

1. Prerequisiti organizzativi e strutturali

1.1. Descrizione delle attrezzature

1.2. Organizzazione e igiene personale

1.3. Procedure di Pulizia

2. Individuazione dei pericoli e misure di controllo.

2.1 Approvvigionamento

2.2 Identificazione e rintracciabilità

2.3 Conservazione

2.4 Somministrazione colazione

3. Verifica, revisione e riesame del documento

Data _____

Firma del Titolare del B&B
