

# Piano autocontrollo TBH

## Matrice del rischio

↑ Probabilità di accadimento	Probabilità di accadimento elevata Effetto minimi <b>Rischio medio</b>	Probabilità di accadimento elevata Effetto importanti <b>Rischio elevato</b>
	Probabilità di accadimento bassa Effetto minimi <b>Rischio basso</b>	Probabilità di accadimento bassa Effetto importanti <b>Rischio medio</b>
	→ Effetti, conseguenze, gravità del rischio	

### Probabilità di accadimento

Elevata: l'evento può verificarsi periodicamente (da mensilmente a quotidianamente).

Bassa: l'evento può verificarsi raramente (una volta all'anno o con frequenza minore).

### Effetti

Importanti: il cliente/consumatore subisce disturbi alla salute e/o le disposizioni normative in materia di derrate alimentari non sono rispettate.

Minori: il problema/pericolo non ha effetti sulla salute del cliente/consumatore e le disposizioni normative in materia di derrate alimentari sono rispettate.

### Rischio

**Elevato:** è necessario prendere provvedimenti per ridurre il rischio. Se non è possibile rinunciare all'utilizzo di un ingrediente o all'offerta di un determinato prodotto e non si prospettano misure adeguate da intraprendere per eliminare il rischio, è necessario stabilire punti di controllo critici (CCP) attraverso i quali ridurre il rischio fino a un livello quanto meno accettabile.

**Medio:** è necessario verificare che il livello di rischio non aumenti attraverso controlli regolari e verificare a campione (CP = Punto di controllo / LP = limite critico). Se possibile, sarà necessario modificare il processo in modo tale da ridurre il rischio.

**Basso:** il prodotto viene tenuto sotto controllo attraverso le norme di buona fabbricazione (NBF). Non sono necessarie ulteriori misure.

# Piano autocontrollo TBH

## Analisi del rischio e dei pericoli

Processo/ fase del processo	Pericolo	Possibile causa	Paragrafo LRC	Rischio attuale	Misure correttive	Rischio finale	Norme buona fabbricazione	Punto di controllo	Punto critico di controllo
<b>Pianificazione dell'offerta/acquisti</b>	Presentazione dei prodotti e informazioni che suscitano false aspettative nei consumatori.	Collaboratori addetti al servizio scarsamente informati. Tracciabilità e documentazione insufficienti. Informazioni errate o mancanti sul menu.	2.4.1	B	Publicazione delle informazioni necessarie. Garanzia della tracciabilità. Controllo delle informazioni riportate sul menu.	<b>B</b>	x		
	Informazioni sbagliate sugli allergeni.	Collaboratori addetti al servizio scarsamente informati. Tracciabilità e documentazione insufficienti. Informazioni errate o mancanti sul menu.		B	Publicazione delle informazioni necessarie e formazione del personale. Garanzia della tracciabilità. Controllo delle informazioni riportate sul menu.	<b>B</b>	x		
	Informazioni mancanti sul contenuto di alcol.	Mancata applicazione dell'obbligo di comunicazione o di limitazione nel contenuto.	2.4.3	B	Se possibile installare un cartello. Formazione del personale sul controllo dell'età.	<b>B</b>	x		
	Informazioni errate sulle quantità.	Le informazioni sono state dimenticate o non sono stati utilizzati contenitori e bilance adeguate.	2.4.2	B	Utilizzare contenitori adeguati (bevande sfuse). Utilizzare bilance adeguate (quando il prezzo varia in base al peso).	<b>B</b>	x		
	I prezzi non sono indicati o sono ingannevoli.	Errore di un collaboratore o interpretazione errata da parte del cliente.	2.4.2	B	Verifica dei prezzi indicati. Strutturazione del menu in base alle normative. Fornire indicazioni comparabili (indicazione dei volumi).	<b>B</b>	x		
<b>Accettazione della merce</b>	Proliferazione di microorganismi.	Catena del freddo interrotta, mancato rispetto della temperatura di trasporto stabilità per legge.	2.3.2	B	Controllo della temperatura alla ricezione della merce. Nel caso in cui le disposizioni legislative non siano state rispettate, rifiutare la merce.	<b>B</b>		x	
	Contaminazione delle derrate alimentari causata da parassiti, rifiuti o stoccaggio con prodotti indesiderati.	Merce o contenitori contaminati, trasporto con altri prodotti non autorizzati.	2.3.2	B	Controlli all'accettazione » sulle condizioni di qualità » sullo stato di igiene » sulla pulizia dei contenitori	<b>B</b>	x		
<b>Conservazione</b>	Deterioramento durante la conservazione.	Mancato rispetto della temperatura di conservazione stabilita per legge.	2.3.3 2.3.5	B	Monitoraggio della temperatura di conservazione.	<b>B</b>		x	
		Conservazione della merce oltre i tempi previsti provocata dall'assenza o da errori sulla datazione.	2.3.3	B	Etichettatura corretta della merce con data di scadenza, data di produzione, data di scongelamento, ecc.	<b>B</b>	x		
		Conservazione della merce oltre i tempi previsti a causa di una gestione sbagliata del magazzino.	2.3.3	B	Rispetto del principio FIFO, controllo delle giacenze di magazzino.	<b>B</b>	x		
		Confezionamento errato o inadeguato della merce.	2.3.3	B	Confezionamento adeguato, non conservare prodotti aperti nelle celle frigorifere o congelatore.	<b>B</b>	x		
		Contaminazione di prodotti precotti causata da microorganismi.	Gestione errata del magazzino. Separazione insufficiente tra prodotti puri e impuri.	2.3.3	B	Dividere la merce pura da quella impura posizionandola in locali diversi o perlomeno in zone diverse.	<b>B</b>	x	
<b>Mise en place</b>		Mancanza di pulizia e igiene nei magazzini.	2.2.5	B	Pulizia dei magazzini in base alle disposizioni.	<b>B</b>	x		
	Contaminazione, inquinamento delle derrate alimentari.	Scarsa pulizia degli utensili.	2.2.5	B	Pulizia degli utensili in base alle disposizioni.	<b>B</b>	x		
	Contaminazione incrociata tra prodotti crudi e precotti.	Separazione insufficiente tra prodotti puri e impuri e rifiuti.	2.3.4	B	Separare fisicamente i processi di lavorazione dei prodotti puri da quelli impuri o effettuarli in momenti diversi.	<b>B</b>	x		
	Utilizzo di alimenti avariati.	Conservazione della merce oltre i tempi stabiliti.	2.3.3 2.3.9	B	Controllo delle date di scadenza prima dell'utilizzo, se possibile, verifica organolettica da parte di un esperto.	<b>B</b>	x		

## Piano autocontrollo TBH

	Proliferazione di microorganismi negli alimenti sminuzzati.	Conservazione per periodi troppo lunghi degli alimenti sminuzzati in ambienti provvisori.	2.3.4	B	La preparazione deve essere effettuata al massimo due ore prima della cottura. Preparare i prodotti delicati subito prima del consumo.	<b>B</b>	x		
		Mancato rispetto della temperatura di conservazione.	2.3.3 2.3.5	B	Conservazione provvisoria alla temperatura stabilita.	<b>B</b>	x		
<b>Preparazione a freddo</b>	Contaminazione, inquinamento delle derrate alimentari.	Scarsa pulizia degli utensili.	2.2.5	B	Pulizia degli utensili in base alle disposizioni.	<b>B</b>	x		
	Contaminazione incrociata tra prodotti crudi e precotti.	Separazione insufficiente tra prodotti puri e impuri e rifiuti.	2.3.4	B	Separare fisicamente i processi di lavorazione dei prodotti puri da quelli impuri o effettuarli in momenti diversi.	<b>B</b>	x		
	Utilizzo di alimenti avariati.	Conservazione della merce oltre i tempi stabiliti.	2.3.3 2.3.9	B	Controllo delle date di scadenza prima dell'utilizzo, se possibile, verifica organolettica da parte di un esperto.	<b>B</b>	x		
	Proliferazione di microorganismi negli alimenti sminuzzati.	Conservazione per periodi troppo lunghi degli alimenti sminuzzati in ambienti provvisori.	2.3.4	B	La preparazione deve essere effettuata al massimo due ore prima della cottura. Preparare i prodotti delicati subito prima del consumo.	<b>B</b>	x		
		Mancato rispetto della temperatura di conservazione.	2.3.3 2.3.5	B	Conservazione provvisoria alla temperatura stabilita.	<b>B</b>	x		
<b>Conservazione a freddo</b>	Proliferazione di microorganismi.	Mancato rispetto della temperatura di conservazione.	2.3.3	B	Conservazione provvisoria alla temperatura stabilita.	<b>B</b>		x	
		Mancato mantenimento della catena del freddo durante il trasporto della merce.	2.3.6 2.3.7	B	Assicurarsi che durante i trasporti sia all'interno che all'esterno non venga interrotta la catena del freddo.	<b>B</b>		x	
	Deperimento della merce.	Conservazione degli alimenti oltre i tempi stabiliti.	2.3.3 2.3.5	B	Rispetto delle scadenze di conservazione stabilite internamente.	<b>B</b>	x		
<b>Trattamento termico</b>	Proliferazione di microorganismi patogeni.	Trattamento termico insufficiente o per un periodo troppo breve.	2.3.4 3.3.7	B	Temperatura a cuore superiore a 70 °C per 2 minuti.	<b>B</b>			x
	Deperimento degli alimenti causata da temperature troppo elevate.	Temperatura troppo elevata per troppo tempo.	2.3.4	B	Temperatura della friggitrice superiore a 175 °C. Controllare regolarmente l'olio e, se necessario, sostituirlo.	<b>B</b>		x	
					Controllo visivo della persona che esegue l'operazione.				
	Intossicazione da sostanze vegetali.	Trattamento termico assente o insufficiente (soprattutto per fagioli e patate).	2.3.4	B	Cuocere sufficientemente e smaltire l'acqua di cottura.	<b>B</b>	x		
<b>Conservazione a caldo</b>	Ri-contaminazione delle derrate alimentari dopo la cottura.	Ri-contaminazione da parte dei collaboratori.	2.3.6 2.3.7 2.3.8	B	Rispetto delle norme igieniche.	<b>B</b>	x		
		Utilizzo di utensili o superfici sporche.	2.2.5	B	Utilizzo di utensili o superfici puliti.	<b>B</b>	x		
		Inquinamento delle derrate alimentari perché non coperti in modo adeguato.	2.3.6 2.3.7 2.3.8	B	Utilizzo di sistemi di copertura adeguati.	<b>B</b>	x		
	Proliferazione di microorganismi.	Conservazione in ambienti con temperature che possono creare problemi.	2.3.4	B	Mantenere la temperatura a cuore almeno a 65 °C.	<b>B</b>	x		
				B	Le pietanze non conservate con sistemi di conservazione a caldo o a freddo devono essere consumate entro 2 ore.	<b>B</b>	x		
<b>Refrigerazione</b>	Ri-contaminazione delle derrate alimentari dopo il trattamento termico.	Ri-contaminazione da parte dei collaboratori.	2.1.1 2.1.2	B	Rispetto delle norme igieniche.	<b>B</b>	x		
		Ri-contaminazione tramite utensili e superfici.	2.2.5	B	Utilizzo di utensili o superfici puliti.	<b>B</b>	x		
		Inquinamento delle derrate alimentari perché non coperte in modo adeguato.	2.3.4	B	Utilizzo di sistemi di copertura adeguati.	<b>B</b>	x		
	Proliferazione di microorganismi.	Andamento della temperatura insufficiente durante il processo di refrigerazione.	2.3.4	B	Superare gli intervalli di temperatura critici (5 – 65 °C) nel più breve tempo possibile.	<b>B</b>	x		
		Guasto al sistema di refrigerazione.	2.2.1	B	Controlli periodici della temperatura in base alle disposizioni.	<b>B</b>		x	
	Contaminazione microbica delle derrate alimentari causata dal	Derrate alimentari non protette.	2.3.4	B	Proteggere le derrate alimentari dalla contaminazione attraverso	<b>B</b>	x		

## Piano autocontrollo TBH

	refrigerante (acqua, ghiaccio).				imballaggi adatti.				
		Scarsa qualit. del refrigerante (acqua, ghiaccio).	2.2.2	B	Garantire la qualit. attraverso interventi di pulizia in linea con le disposizioni.	<b>B</b>	x		
<b>Surgelazione</b>	Proliferazione di microorganismi.	Andamento della temperatura insufficiente durante il processo di raffreddamento e superiore a -18 °C.	2.3.4	B	Prodotti piccoli (ad es. bistecche) al massimo entro 3 ore; prodotti medi (ad es. arrosto) al massimo entro 6 ore; prodotti grandi al massimo entro 12 ore.	<b>B</b>	x		
		Prodotti compromessi a livello microbiologico.	2.3.3 2.3.4	B	Congelare esclusivamente prodotti sani e non conservati oltre i tempi previsti.	<b>B</b>	x		
	Deterioramento qualitativo e rischi per la sicurezza delle derrate alimentari.	Conservazione oltre i tempi previsti dei prodotti surgelati.	2.3.3	B	Rispettare i tempi massimi di conservazione consigliati.	<b>B</b>	x		
		Guasto al sistema di refrigerazione.	2.2.1	B	Controlli periodici della temperatura in base alle disposizioni.	<b>B</b>		x	
<b>Scongelamento</b>	Proliferazione di microorganismi.	Andamento della temperatura insufficiente durante lo scongelamento.	2.3.4	B	Lo scongelamento deve avvenire a una temperatura inferiore a 4 °C. Scongelare il prodotto riscaldandolo o nel microonde.	<b>B</b>	x		
	Contaminazione da parte di microorganismi.	Inquinamento provocato dall'acqua di disgelo.	2.3.4	B	Fare in modo che l'acqua e i succhi di disgelo possano scolare.	<b>B</b>	x		
<b>Rigenerazione</b>	Proliferazione di microorganismi patogeni.	Trattamento termico insufficiente o per un periodo troppo breve.	2.3.4 3.3.7	B	Temperatura a cuore superiore a 70 °C per 2 minuti.	<b>B</b>			x
		Deperimento causato dal trasporto a temperature critiche (5 – 65 °C).	2.3.6 2.3.7	B	Garanzia della conservazione a caldo o a freddo.	<b>B</b>			x
<b>Vendita/servizio</b>	Proliferazione di microorganismi.	Deperimento a causa dell'interruzione della catena del freddo.	2.3.8	B	Controllo e garanzia della temperatura richiesta. Adeguare l'offerta alla situazione specifica.	<b>B</b>		x	
		Deperimento causato dal trasporto a temperature critiche (5 – 65 °C).	2.3.8	B	Garanzia della conservazione a caldo o a freddo.	<b>B</b>		x	
	Contaminazione da parte di microorganismi.	Contaminazione da parte del personale di servizio.	2.3.8	B	Rispetto dell'igiene personale.	<b>B</b>	x		
<b>Impiego degli avanzi</b>	Contaminazione delle derrate alimentari attraverso avanzi gi. contaminati o conservati in modo errato.	Conservazione temporanea degli avanzi in modo inappropriato.	2.3.9	B	Rispetto delle disposizioni relative alla conservazione e controllo degli avanzi prima dell'impiego.	<b>B</b>	x		
<b>Smaltimento</b>	Contaminazione delle derrate alimentari provocata dai rifiuti.	Accumulo e gestione inadeguata dei rifiuti.	2.3.9	B	Separare i rifiuti in modo adeguato e smaltirli tempestivamente.	<b>B</b>	x		