

IO-10	INTRODUZIONE E GESTIONE DELLE MERCI NEI LOCALI	
Rev. 0 Ed. 1	Pag. 1 di 4	26 lug 17

MOVIMENTAZIONE AZIENDALE DELLE MERCI

SOSTANZE ALIMENTARI

Movimentazione interna

La movimentazione interna avviene prelevando, dai luoghi di conservazione e immagazzinamento delle sostanze alimentari, le quantità necessarie alla realizzazione delle preparazioni alimentari in base alle ricette. Il prelievo avviene:

- prendendo dai contenitori o confezioni le quantità necessarie mediante utensili puliti e igienicamente idonei e richiudendo adeguatamente le confezioni aperte;
- utilizzando l'intero contenuto della confezione/imballaggio scartando l'imballaggio possibilmente fuori dai locali di manipolazione alimenti.

Poiché l'utilizzo di quanto necessario è immediato, non esistono prescrizioni sulle sue modalità di conservazione in tale fase.

SOSTANZE NON ALIMENTARI

MATERIALI DI CONSUMO NON ALIMENTARE E MATERIALI DI IMBALLAGGIO

Movimentazione interna

La movimentazione interna avviene prelevando, dai luoghi di immagazzinamento dei materiali di confezionamento e imballaggio le quantità necessarie al servizio e al confezionamento delle pizze. Il prelievo avviene:

- prendendo dai contenitori o confezioni le quantità necessarie richiudendo adeguatamente le confezioni aperte;
- utilizzando l'intero contenuto della confezione/imballaggio scartando l'imballaggio possibilmente fuori dai locali di manipolazione alimenti.

MATERIALI PER LA SANIFICAZIONE DEGLI AMBIENTI DI LAVORO

Movimentazione interna

La movimentazione interna avviene prelevando, dai luoghi di immagazzinamento dei materiali di sanificazione le quantità necessarie alle operazioni di pulizia e disinfezione. Il prelievo avviene:

- prendendo dai contenitori o confezioni le quantità necessarie alla preparazione delle soluzioni di pulizia e richiudendo adeguatamente le confezioni aperte;
- etichettando sempre i contenitori dove vengono travasate le soluzioni di utilizzo;
- utilizzando l'intero contenuto della confezione/imballaggio
- se il prelievo avviene interrompendo l'attività di produzione e di manipolazione di alimenti il personale utilizza guanti monouso.

REDATTO DA: TEAM HACCP	VERIFICATO DA: PATRIZIA FERRANDO	APPROVATO DA: V. COSTANTINI
S.E.R.I.S. srl		

IO-10	INTRODUZIONE E GESTIONE DELLE MERCI NEI LOCALI	
Rev. 0 Ed. 1	Pag. 2 di 4	26 lug 17

IMMAGAZZINAMENTO E CONSERVAZIONE DELLE MERCI

SOSTANZE ALIMENTARI

L'immagazzinamento e conservazione ha lo scopo di mantenere inalterati sapore ed aspetto del cibo, impedendo anche la moltiplicazione dei microrganismi che possono essere presenti. Ogni alimento ha una temperatura ideale di conservazione e bisogna tenere conto che il freddo non uccide i microrganismi ma ne impedisce solo la moltiplicazione.

E' indispensabile far ruotare il prodotto in modo che il primo entrato in magazzino, sia il primo ad essere utilizzato o ceduto. Va tenuto, inoltre, presente per le materie prime di non oltrepassare il limite critico di ≤ 1 mese dalla data di utilizzo consigliata dal Fabbricante / fornitore (TMC)

Inoltre, bisogna evitare che:

- LA TEMPERATURA DEI FRIGORIFERI SIA IRREGOLARE, INCOSTANTE, CON ALTI E BASSI
- VI SIANO FREQUENTI APERTURE O INCOMPLETE CHIUSURE DEGLI SPORTELLI PER GUARNIZIONI USURATE
- VI SIA IMMISSIONE DI ALIMENTI CALDI IN FRIGO O VICINANZA DEI FRIGO A FONTI DI CALORE
- VI SIA, ALL'INTERNO DEI FRIGO, ECCESSIVA QUANTITÀ DI ALIMENTI RIPOSTI, TALE DA NON PERMETTERE UNA CORRETTA CIRCOLAZIONE DELL'ARIA FREDDA
- NEL CASO DI INTERMEDI DI LAVORAZIONE I CIBI COTTI DEVONO ESSERE CONSERVATI IN UN FRIGO DIVERSO DA QUELLO OVE SONO RIPOSTI I CIBI CRUDI O ALMENO SEPARATI FISICAMENTE IN COMPARTIMENTI ISOLATI.
- OGNI ALIMENTO DEVE ESSERE PROTETTO DA POSSIBILI CONTATTI CON ALTRI CIBI USANDO CONTENITORI CON COPERCHIO O INVOLUCRI ADATTI
- I CIBI CONGELATI, UNA VOLTA SCONGELATI, NON POSSONO ESSERE RICONGELATI
- DURANTE LO SCONGELAMENTO DI UN ALIMENTO EVITARE CHE QUESTO GOCCIOLI SU ALTRI ALIMENTI

REDATTO DA: TEAM HACCP	VERIFICATO DA: PATRIZIA FERRANDO	APPROVATO DA: V. COSTANTINI
S.E.R.I.S. srl		

IO-10	INTRODUZIONE E GESTIONE DELLE MERCI NEI LOCALI	
Rev. 0 Ed. 1	Pag. 3 di 4	26 lug 17

IMMAGAZZINAMENTO E CONSERVAZIONE DELLE MERCI

SOSTANZE NON ALIMENTARI

MATERIALI DI CONSUMO NON ALIMENTARE E MATERIALI DI IMBALLAGGIO

L'immagazzinamento ha lo scopo di non influenzare negativamente l'igiene e la pulizia del materiale che viene in contatto diretto con l'alimento. Al tempo stesso gli imballaggi esterni dei materiali non devono impattare negativamente con l'igiene degli ambienti di lavoro dove sono manipolate le sostanze alimentari. Pertanto bisogna garantire che:

- il luogo di stoccaggio sia aerato, privo di aperture a maglie larghe, asciutto e mantenuto pulito secondo un programma di sanificazione;
- il materiale sia mantenuto sollevato da terra e scostato dalle pareti per consentire una adeguata circolazione di aria e agevolare le operazioni di pulizia e disinfezione del locale.
- le confezioni, quando aperte, siano richiuse per proteggere il materiale dalla polvere e corpi estranei accidentali;
- lo stoccaggio temporaneo di materiale da confezionamento nei locali di lavorazione avvenga solo per operazioni singole, limitando il più possibile lo stazionamento del materiale in promiscuità con le sostanze alimentari.

MATERIALI PER LA SANIFICAZIONE DEGLI AMBIENTI DI LAVORO

L'immagazzinamento ha lo scopo di non pregiudicare la sicurezza delle sostanze alimentari in genere tramite contaminazioni crociate accidentali con prodotti chimici. Pertanto bisogna garantire:

- la separazione fisica tra lo stoccaggio di tali prodotti e i materiali di confezionamento, le materie prime e i prodotti finiti tramite l'individuazione di locale appositamente dedicato;
- che siti di stoccaggio temporanei legati alla fruibilità di utilizzo durante l'attività possano essere individuati nei locali di lavoro, purchè chiusi (armadi chiusi e sottolavelli armadiati) e opportunamente identificati se non riconducibili in maniera inequivocabile ad una destinazione d'uso esclusiva (il sottolavello di un locale lavaggio attrezzature è, ad esempio, un sito esclusivo per i materiali delle pulizie);
- **CHE CONTENITORI DI UTILIZZO DELLE SOLUZIONI DETERGENTI / DISINFETTANTI (SPRUZZINI, ETC) NON SIANO ABBANDONATI SULLE SUPERFICI DI LAVORO DURANTE LE LAVORAZIONI ALIMENTARI.**

REDATTO DA: TEAM HACCP	VERIFICATO DA: PATRIZIA FERRANDO	APPROVATO DA: V. COSTANTINI
S.E.R.I.S. srl		

IO-10	INTRODUZIONE E GESTIONE DELLE MERCI NEI LOCALI	
Rev. 0 Ed. 1	Pag. 4 di 4	26 lug 17

INDICAZIONI SULLA CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI

- Legame caldo (alimenti cotti e intermedi di lavorazione) a temperatura > 60°C, non devono essere mai lasciati a temperatura ambiente e sempre coperti con coperture o pellicole per alimenti avviandoli alla lavorazione entro 20 minuti dalla loro cottura, o in alternativa abbattuti a T < 10°C e conservati a temperatura refrigerata fino al loro utilizzo;
- Legame freddo (Alimenti crudi o cotti) provenienti da una temperatura < 10° C non devono mai essere lasciati a temperatura ambiente allo scoperto avviandoli alla lavorazione entro 20 minuti dalla loro esposizione;
- Legame surgelato (carni, vegetali ecc.) a temperatura < - 18° C occorre tenere sempre in atto la catena del freddo dall'origine all'utilizzo; l'alimento una volta scongelato va avviato all'utilizzo entro 20 minuti dall'avvenuto scongelamento e mai più refrigerato o surgelato in quanto è facilmente deperibile;
- Alimenti non deperibili, vanno conservati in locale sempre ben areato e pulito e con adatta scaffalatura tale da non ammassare i diversi prodotti).
- Sia merci deperibili che non deperibili devono essere mantenute sollevate da terra e scostate dalle pareti per consentire una adeguata circolazione di aria e agevolare le operazioni di pulizia e disinfezione del locale.

IL MONITORAGGIO DELLE TEMPERATURE DI CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI È UNO SPECIFICO CCP DI PROCESSO E VIENE GESTITO SECONDO LE INDICAZIONI PRECISATE NEL DOCUMENTO AZIENDALE ALLEGATO C

REDATTO DA: TEAM HACCP	VERIFICATO DA: PATRIZIA FERRANDO	APPROVATO DA: V. COSTANTINI
S.E.R.I.S. srl		