

LA RISTORAZIONE SCOLASTICA: SFIDE ED OPPORTUNITA'

→ LA GESTIONE DEI CORPI ESTRANEI

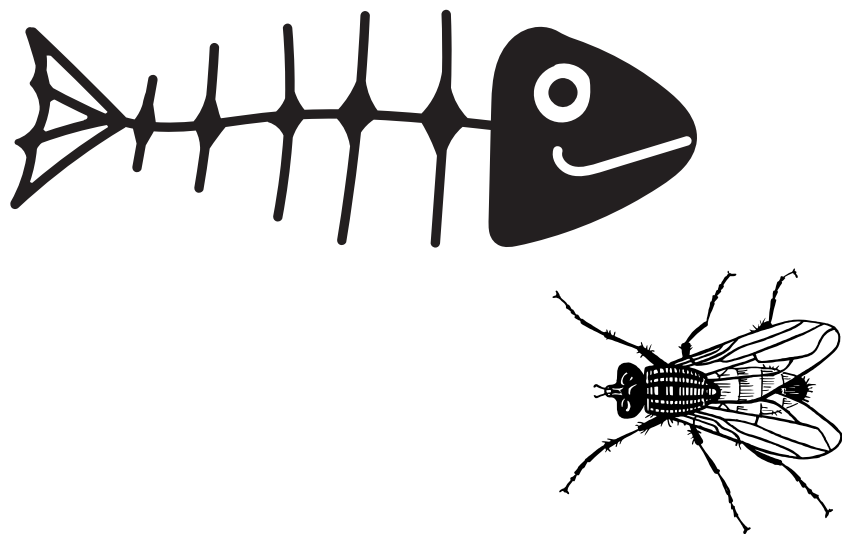
Dott.ssa Daniela Apostolo
Responsabile Qualità Area
Euroristorazione srl

COSA SI INTENDE PER CORPO ESTRANEO

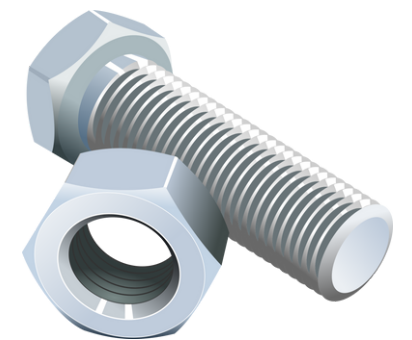
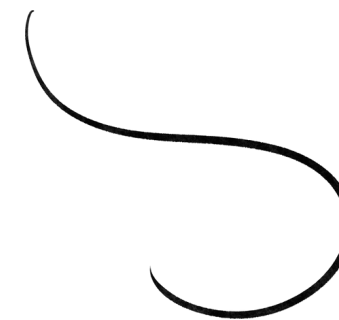
***ELEMENTO NON INTENZIONALMENTE AGGIUNTO AL
PIATTO, CHE POTREBBE COMPROMETTERE LA
SALUTE ALIMENTARE.***

PUO' ESSERE PRESENTE

IN NATURA



NELL'AMBIENTE



PREMESSA :

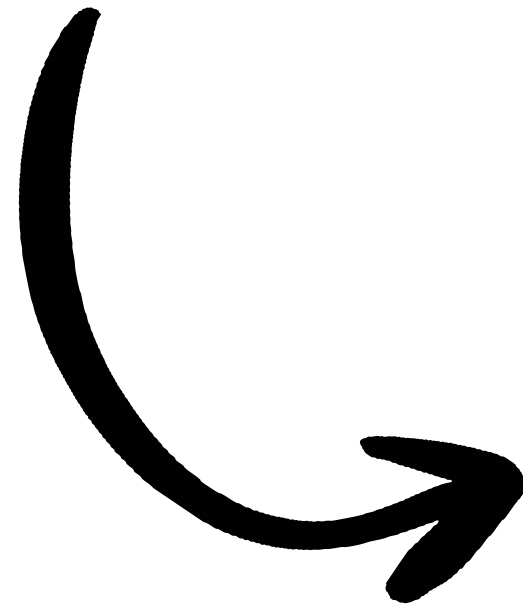
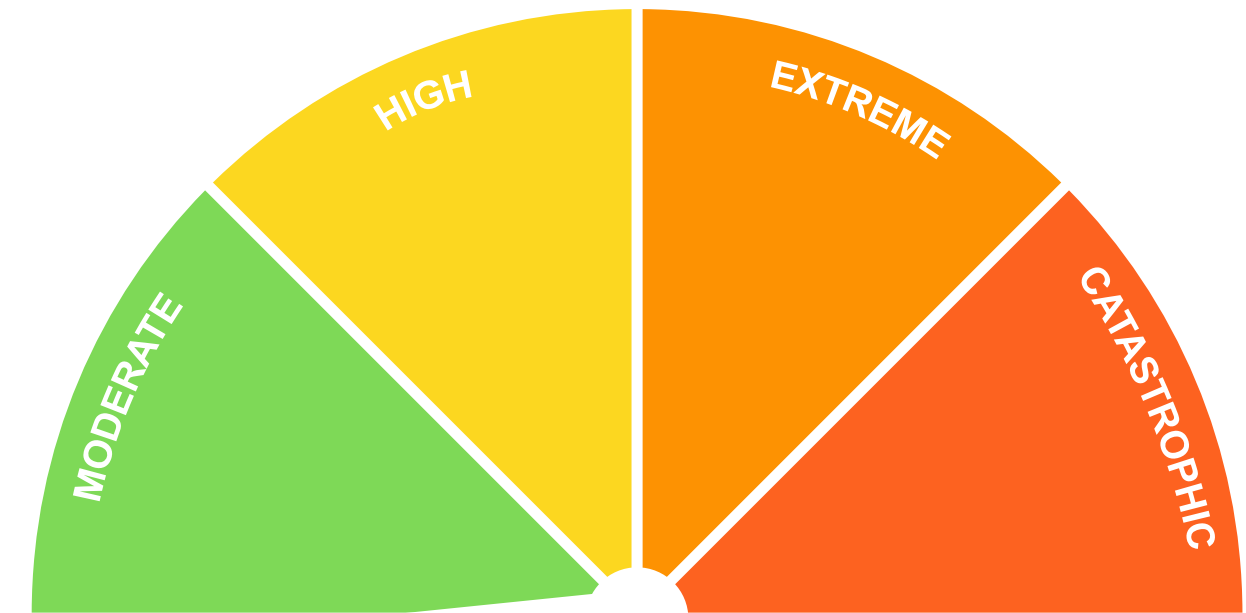
***Il Manuale di Sicurezza
Alimentare
nelle imprese di
ristorazione collettiva***

I CORPI ESTRANEI VIOLANO I PRINCIPI BASE DEL SISTEMA HACCP

————→ ***ANALISI DEI PERCOLI***

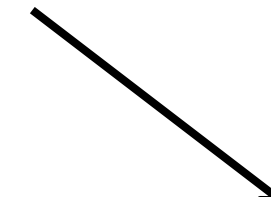
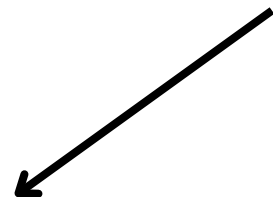
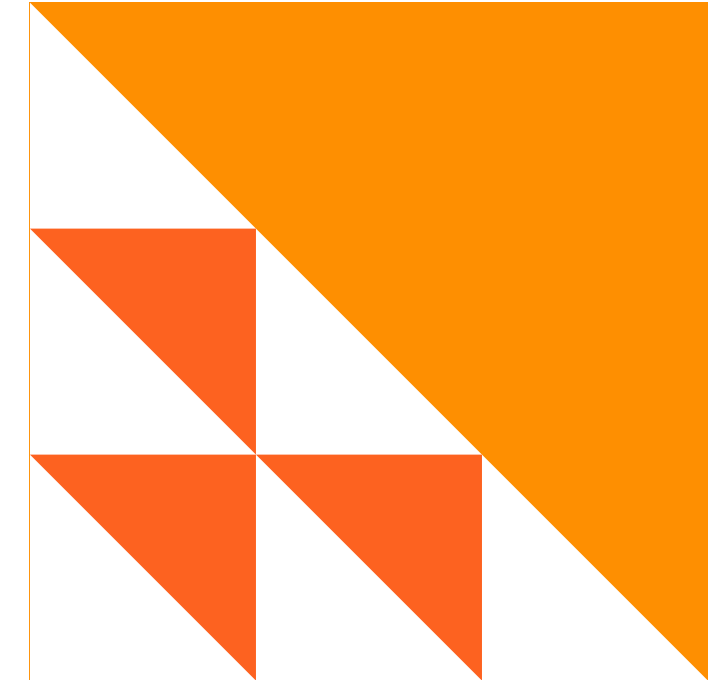
————→ ***VALUTAZIONE PERICOLI***

————→ ***ANALISI RISCHI***



MISURE DI PREVENZIONE

I CORPI ESTRANEI VIOLANO I PRINCIPI BASE DEL SISTEMA HACCP

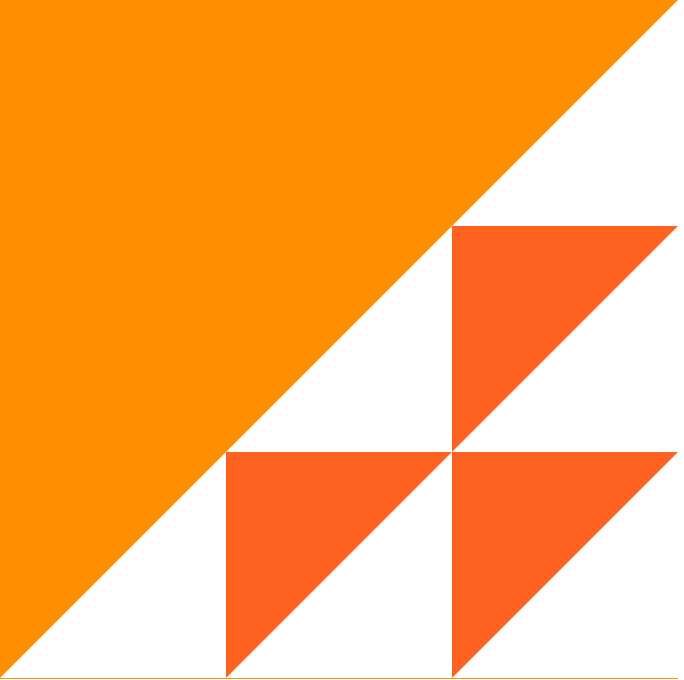


***RAPPRESENTANO UNA DELLE
PRINCIPALI CAUSE DI NON
CONFORMITA' NELLE
ISPEZIONI DEI CLIENTI E NEI
CONTROLLI UFFICIALI***

Generano reclami, sanzioni e
penali contrattuali ma anche
violazione di norme di diritto
alimentare con impatto
diretto sull'azienda ma
anche provvedimenti penali
e amministrativi

***POSSONO CAUSARE DANNI FISICI
AL CONSUMATORE
(soffocamento, lesioni,
contaminazione microbiologica
secondaria)***

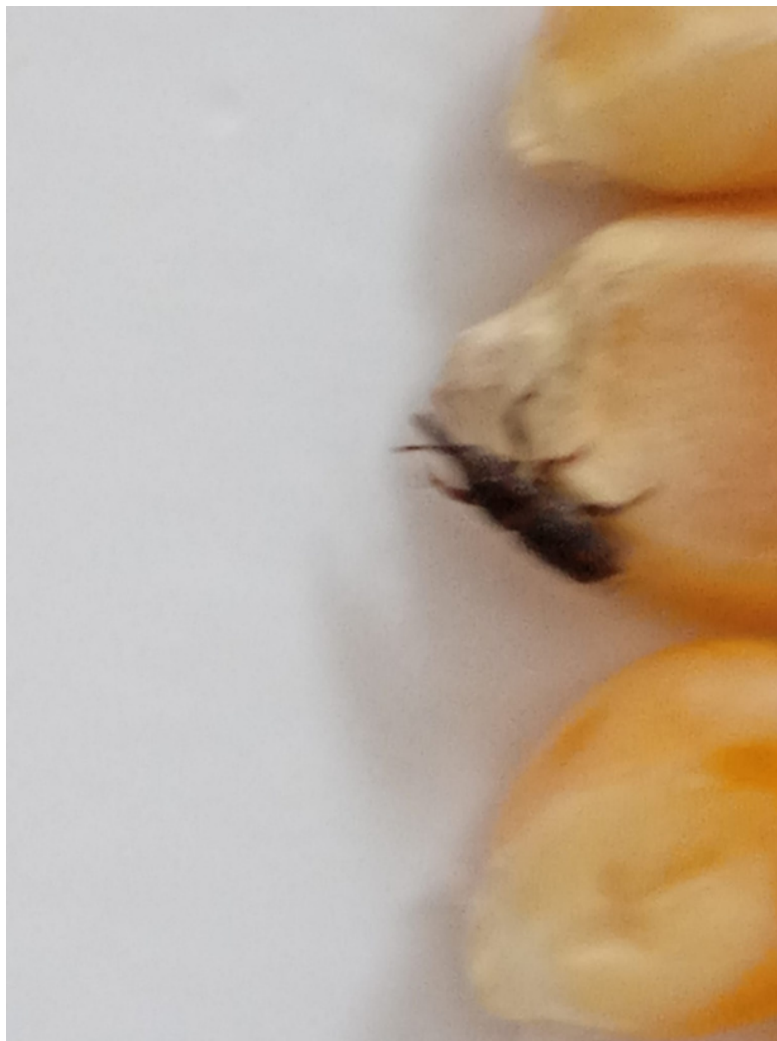
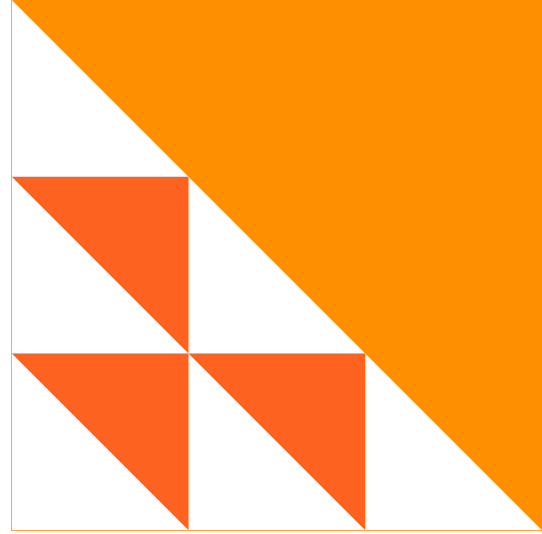
Danneggiano l'immagine e
l'affidabilità del servizio
con possibile perdita di
fiduca da parte dell'utenza
e del cliente



***IL MIGLIORAMENTO CONTINUO
RICHIEDE ATTENZIONE COSTANTE !***



COSA NON VORREMMO MAI TROVARE NEL PIATTO....



**Punteruolo del
grano**



Farro perlato biologico

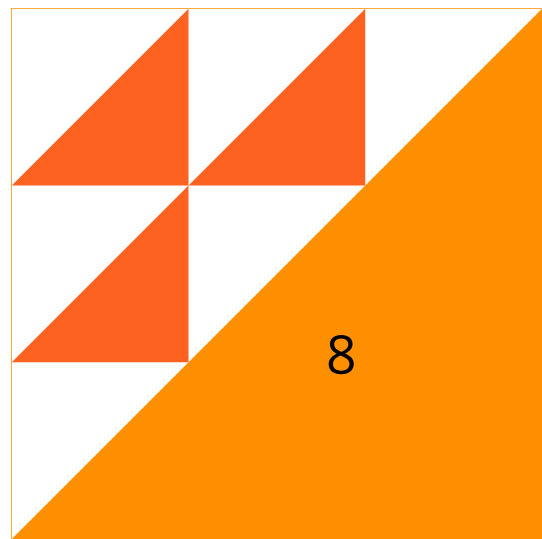


**Impurità vegetali
presenti nel campo**

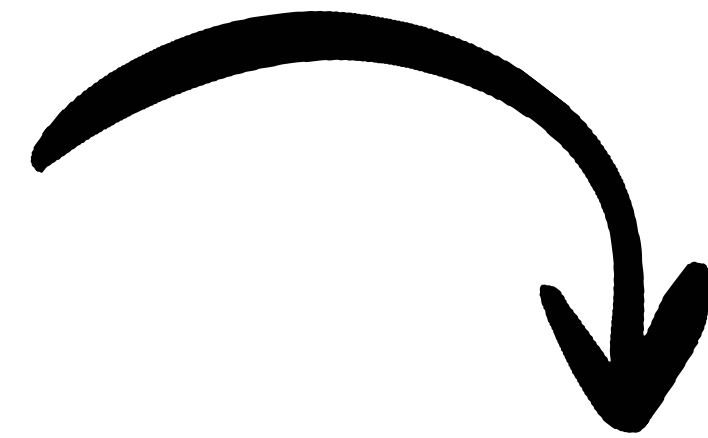
COSA NON VORREMMO MAI TROVARE NEL PIATTO....



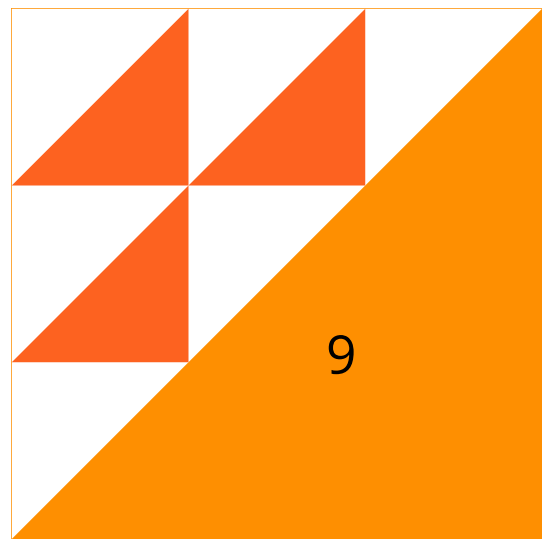
**Impurità vegetali
presenti nel campo
di fagiolini, dello
stesso colore**



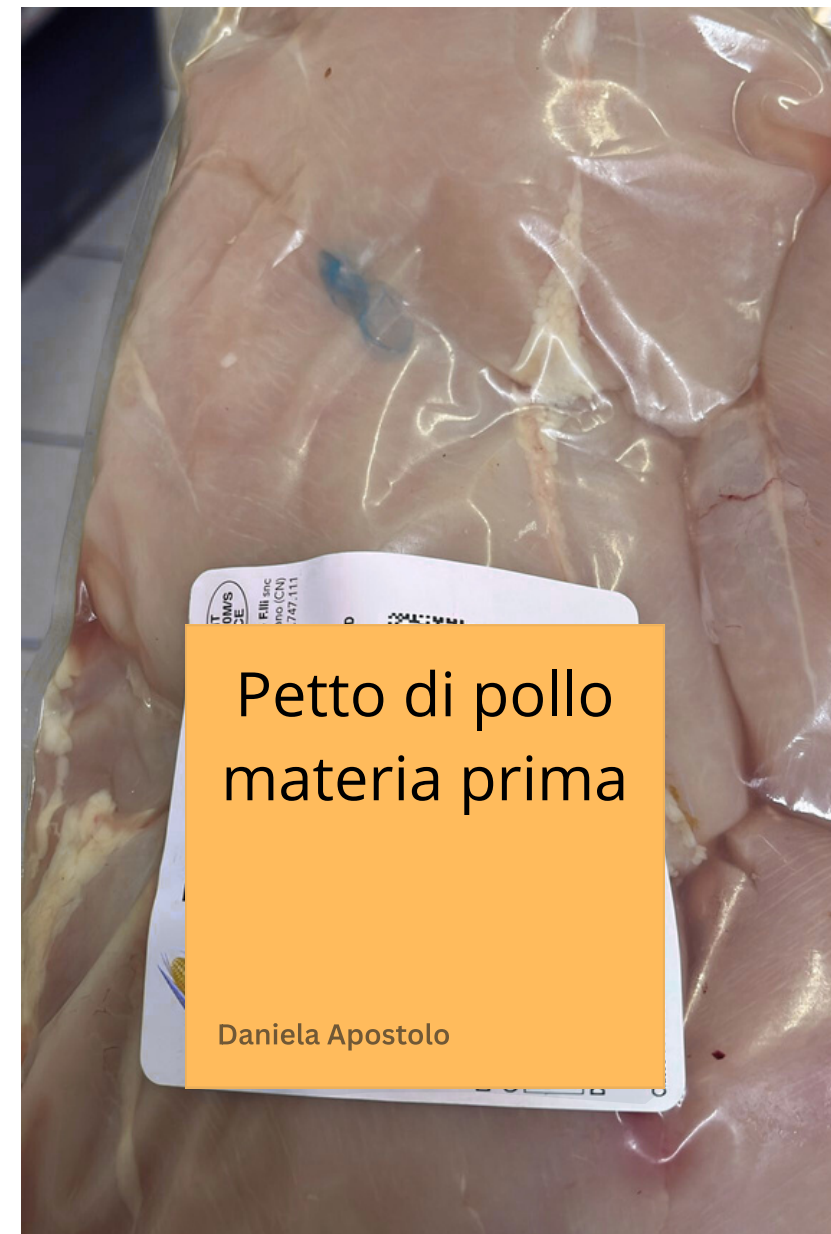
COSA NON VORREMMO MAI TROVARE NEL PIATTO....



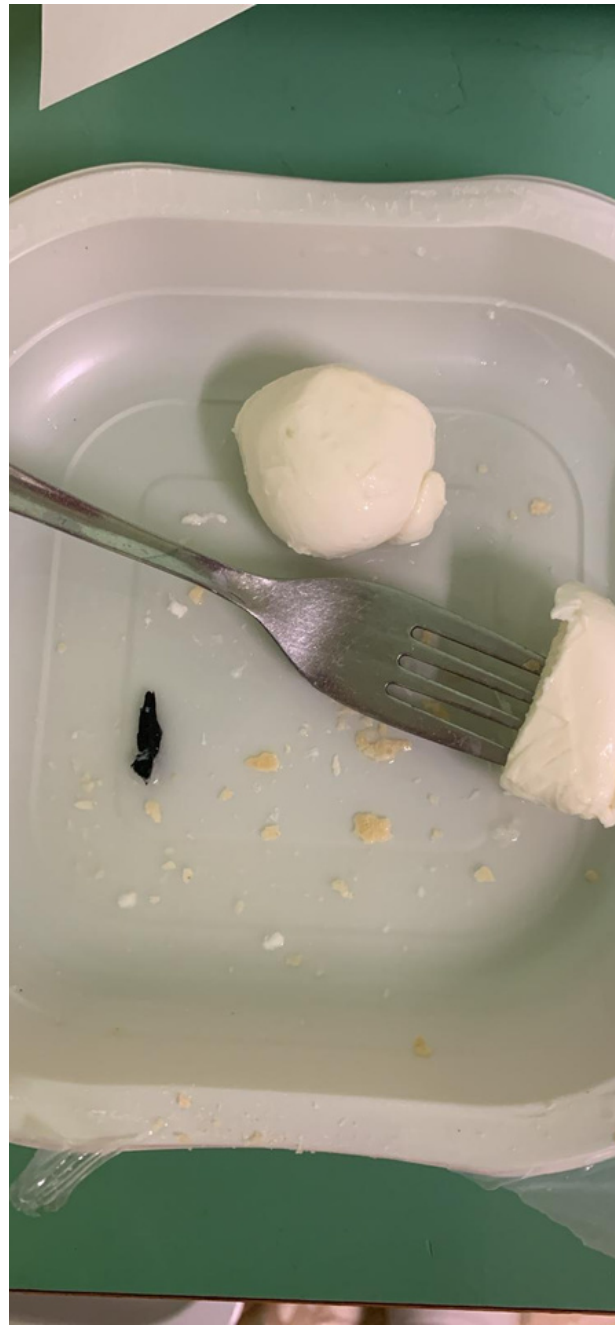
**vegetali presenti nel
campo di fagiolini**



COSA NON VORREMMO MAI TROVARE NEL PIATTO....



COSA NON VORREMMO MAI TROVARE NEL PIATTO....



Possiamo definirlo un corpo estraneo?



Il Codex Alimentarius stabilisce standard internazionali per garantire la sicurezza alimentare e, per i prodotti etichettati come "senza lische", un prodotto può essere definito senza lische se:

in un campione di 1 kg, è presente al massimo una lisca di lunghezza maggiore o uguale a 10 mm o di diametro maggiore o uguale a 11

1
mm.

LE MISURE DI PREVENZIONE



PRIMA

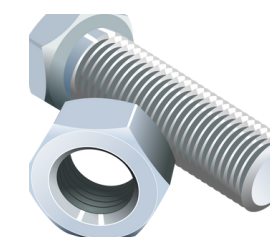
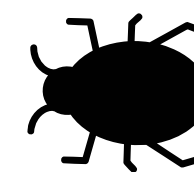


DURANTE



DOPO

- Igiene ed abbigliamentamento personale
- Pulizia e sanificazione ambienti attrezzature, utensili
- Verifiche strutturali (crepe, fessure)
- Verifica segni presenza infestanti
- Verifica usura attrezzature e utensili che possono generare frammenti (plastica, metallo, viti, guarnizioni)
- Verifica contaminazione crociata tra alimenti e altri materiali, come imballi, utensili, indumenti, etc
- Precauzioni durante le manutenzioni



SEMPRE, CONTINUAMENTE!!

LE MISURE DI PREVENZIONE



PRIMA

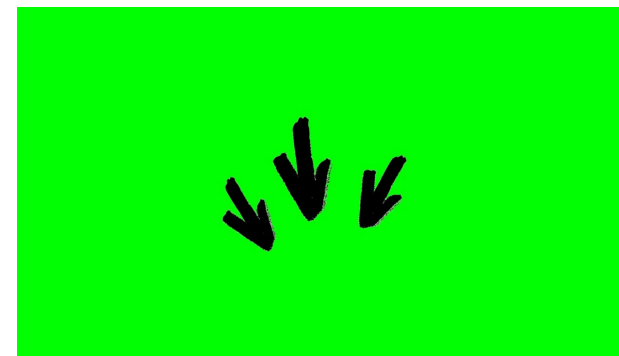


DURANTE

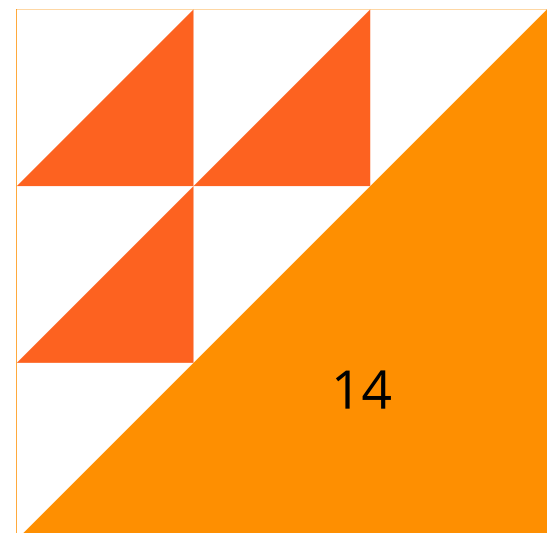


DOPO

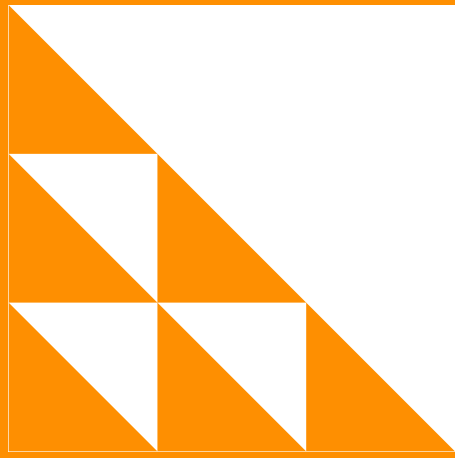
- Costante ispezione visiva materie prime
- Corretta gestione degli imballaggi e dei rifiuti
- Comportamenti del personale secondo disposizioni aziendali nel rispetto delle procedure di igiene
- Corretta movimentazione materiali e prodotti durante la preparazione, trasporto e distribuzione pasti



SEMPRE, CONTINUAMENTE!!



LE MISURE DI PREVENZIONE



LA FORMAZIONE



I CONTROLLI QUALITA'

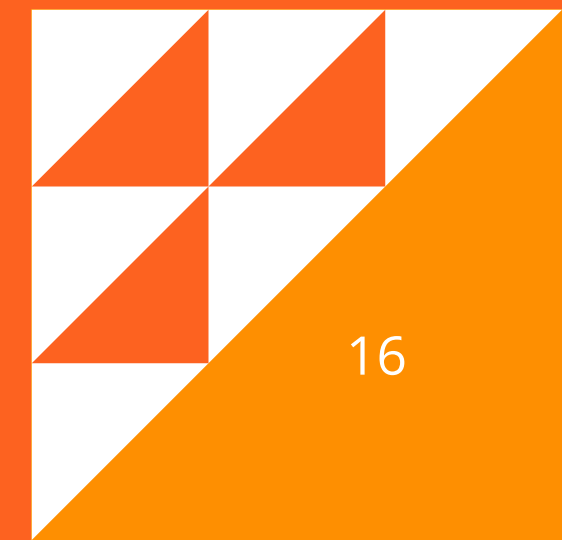
LA SELEZIONE DEI FORNITORI ED IL MONITORAGGIO

LE MISURE DI PREVENZIONE

PROMOZIONE DELLA **CULTURA AZIENDALE DELLA
QUALITA' E SICUREZZA ALIMENTARE**

INCORAGGIANDO LA SEGNALAZIONE TEMPESTIVA
DI ANOMALIE E LA PRATECIPAZIONE ATTIVA DEL
PERSONALE AL MIGLIORAMETO CONTINUO

REG (CE) 382/2021



***"L'ingrediente
principale per una
buona cucina è l'amore
per coloro per cui
cuciniamo."***

—Sofia Loren





Grazie per l'attenzione