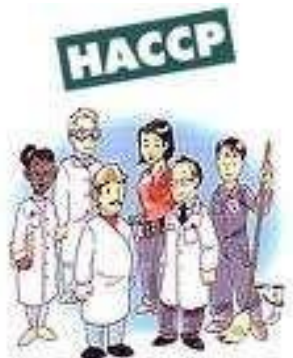




Formazione del personale addetto in industrie alimentari



PROGRAMMA DEL CORSO

HACCP – I° - III° e IV° U.F.

- 1) Obblighi e responsabilità dell'industria alimentare;
- 2) Rischi e pericoli alimentari: chimici, fisici, microbiologici e tecniche di prevenzione;
- 3) Metodi di autocontrollo e principi sistema HACCP;
- 4) Approvvigionamenti materie prime. *
- 5) Tecniche di Conservazione degli alimenti.
- 6) Pulizia e sanificazione dei locali e delle attrezzature. Igiene personale.
- 7) Metodi e tecniche di Individuazione e Controllo dei rischi specifici nelle principali fasi del processo produttivo delle singole tipologie di attività.

* Argomento di questa lezione



APPROVVIGIONAMENTO MATERIE PRIME

- CONTROLLI E TEMPI DI CONSEGNA:
 1. Ordini in quantità in base alle previsioni di consumo (conservazione)
 2. Programmare con i fornitori orari e date per il ricevimento dei prodotti (personale qualificato presente)
 3. Controlli della merce, della documentazione e delle condizioni di trasporto (documenti in regola e confezioni)
 4. **Tracciabilità e rintracciabilità dei prodotti (etichettatura)**

1 - APPROVVIGIONAMENTO
DELLE MATERIE PRIME

Created with a
non-activated version
www.as4you.com

APPROVVIGIONAMENTO MATERIE PRIME

- Concetto di **freschezza**: mantenimento di tutte quelle caratteristiche che il prodotto ha al momento della sua produzione. Se inserito in un contesto di conservazione è sinonimo di breve durata di tempo dal momento della produzione al momento del consumo.



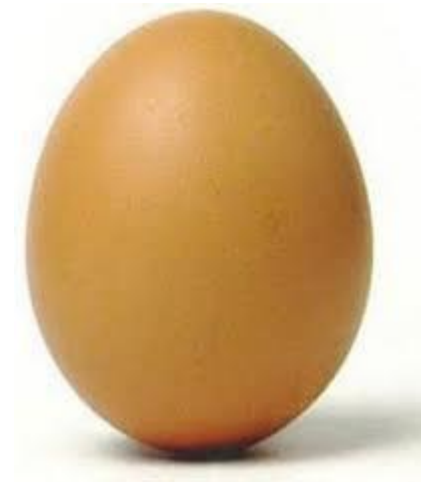
Data la contraddittorietà del termine è preferibile parlare di **freschezza relativa ad ogni alimento**.

Esempi: uova e latte, pesce (fresco e surgelato), prosciutto (freschezza di taglio), formaggio (fresco e stagionato)

APPROVVIGIONAMENTO MATERIE PRIME – modalità di controllo

- **Prodotti freschi:**

1. **Integrità delle confezioni e se possibile verifica del contenuto**
2. **Etichetta**
3. **Controllare la temperatura (da 0 a +4°C per latticini a +6/7°C per le uova) e condizioni igieniche del mezzo di trasporto**



APPROVVIGIONAMENTO MATERIE PRIME – modalità di controllo



- **Prodotti surgelati:**

1. **Integrità delle confezioni e se possibile verifica del contenuto**
2. **Etichetta**
3. **Controllare la temperatura (inferiore a -18°C) e condizioni igieniche del mezzo di trasporto**

APPROVVIGIONAMENTO MATERIE PRIME – modalità di controllo

- **Prodotti conservati in scatole o barattoli a T. ambiente:**

1. Integrità delle confezioni e se possibile verifica del contenuto
2. Etichetta

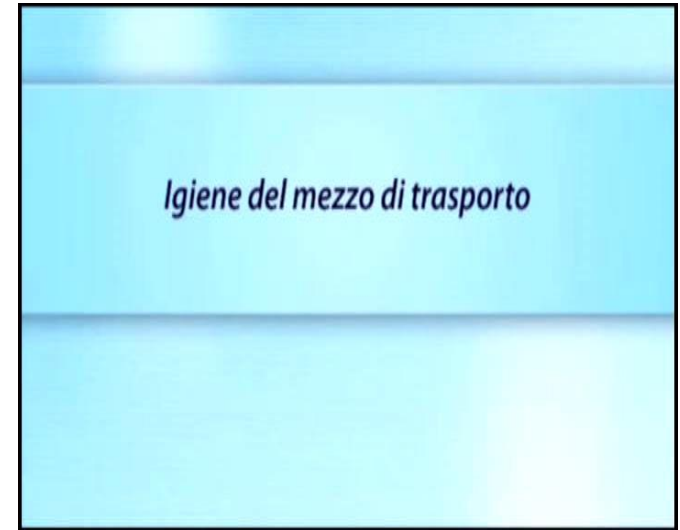


APPROVVIGIONAMENTO MATERIE PRIME

- Obblighi nell'industria alimentare:

Tracciabilità della merce (reg.Cee 178 del 28/01/2002 in vigore dal 01/01/2005)

1. Documentare e tracciare gli alimenti ricevuti
2. Da chi si ricevono
3. La data in cui si ricevono
4. Quantitativi ricevuti



NOTA: LA RINTRACCIABILITA' PERMETTE DI RISALIRE CON CERTEZZA AL FORNITORE

APPROVVIGIONAMENTO MATERIE PRIME

- **TEMPERATURE DEI MEZZI DI TRASPORTO**

ALIMENTI FRESCHI

(T° refrigerazione)

0 – 4° C

PRODOTTI PESCA

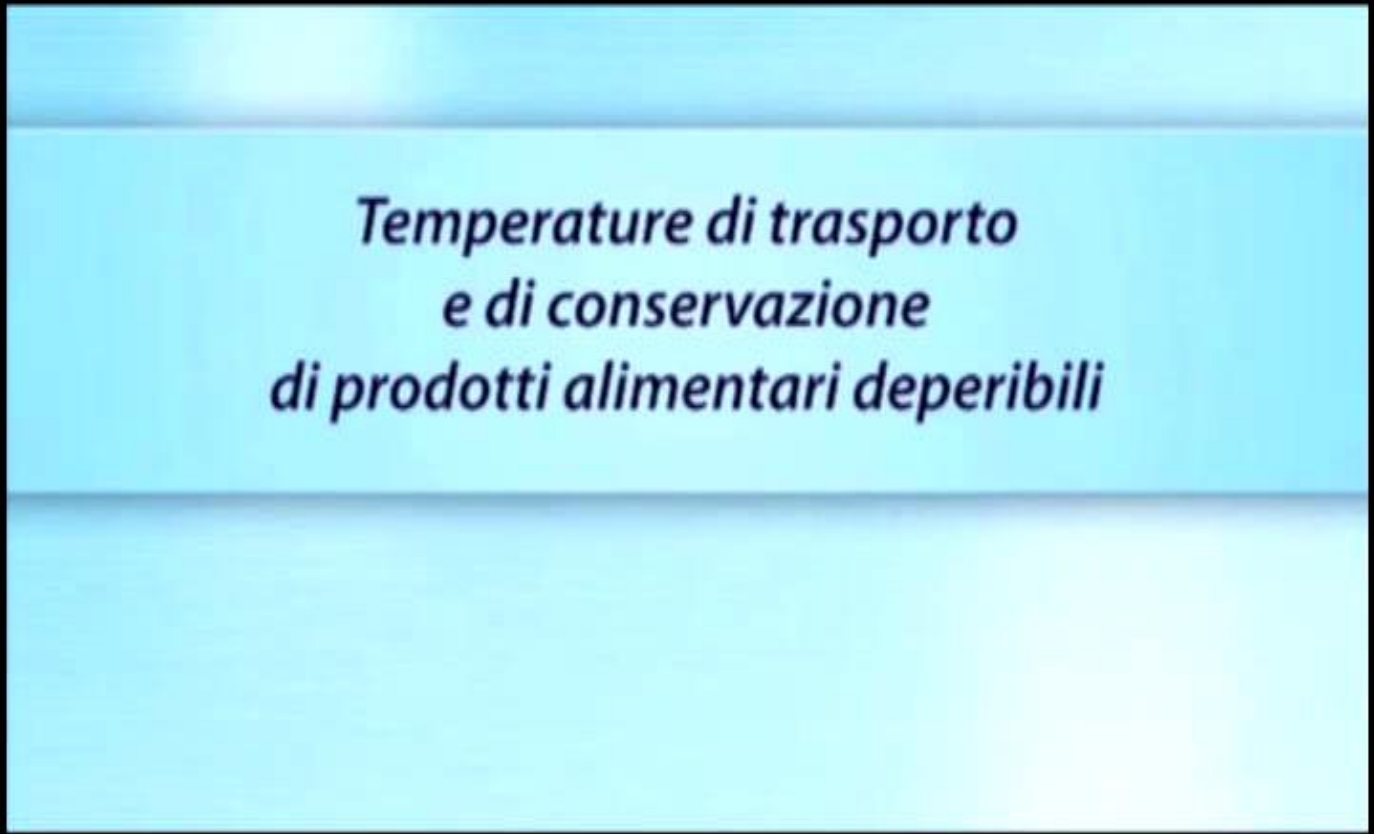
(sotto ghiaccio)

0° C

ALIMENTI SURGELATI

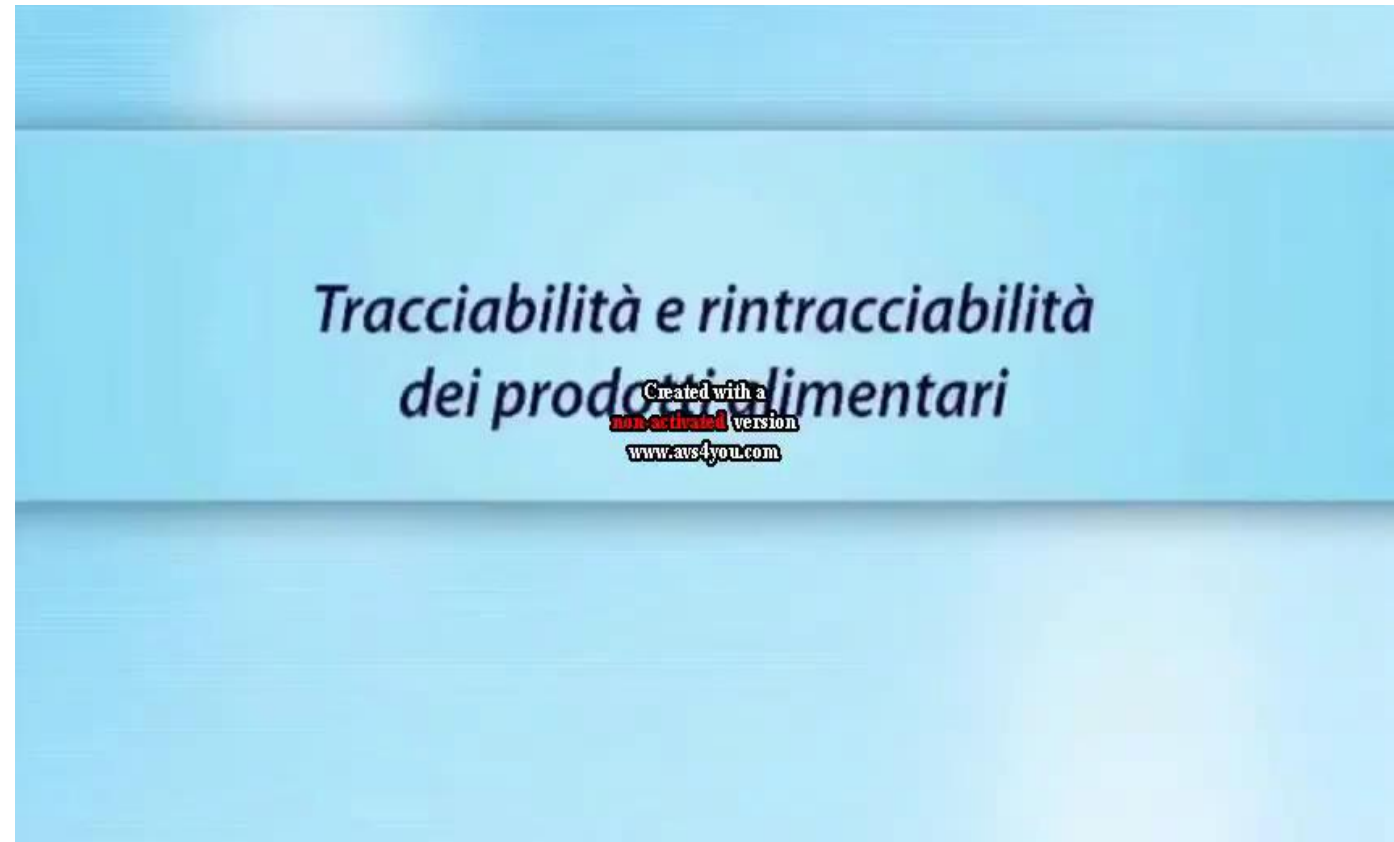
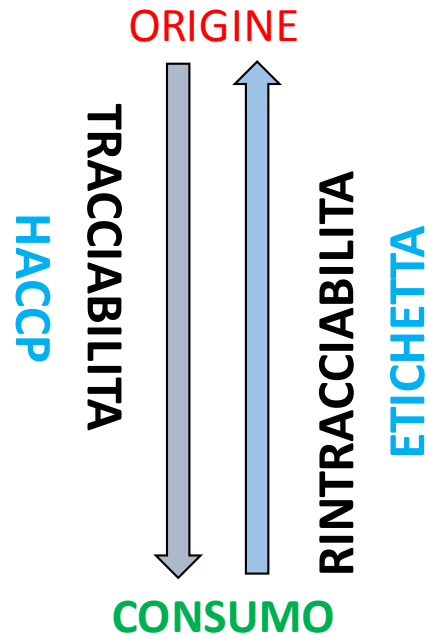
(T° surgelazione)

Inferiore a – 18° C



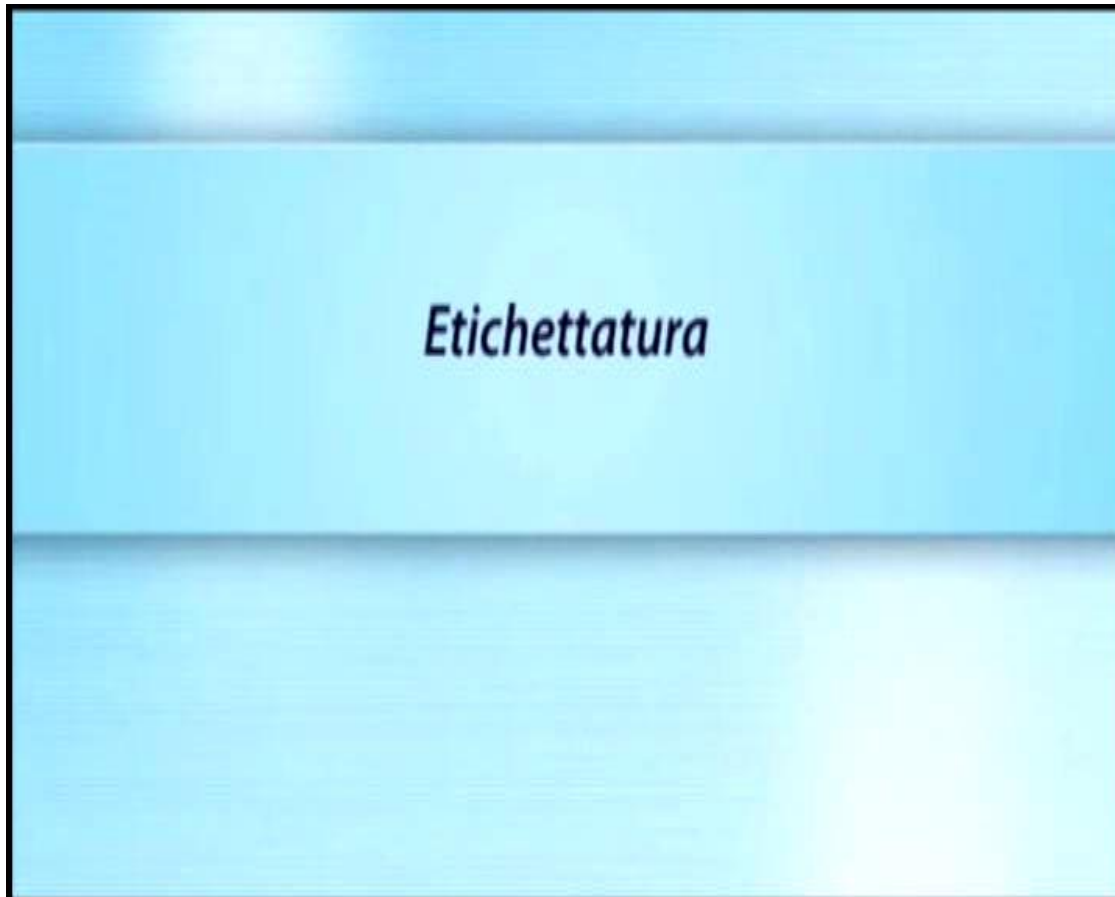
*Temperature di trasporto
e di conservazione
di prodotti alimentari deperibili*

TRACCIABILITA' E RINTRACCIABILITA' DEI PRODOTTI ALIMENTARI



APPROVVIGIONAMENTO DELLE MATERIE PRIME

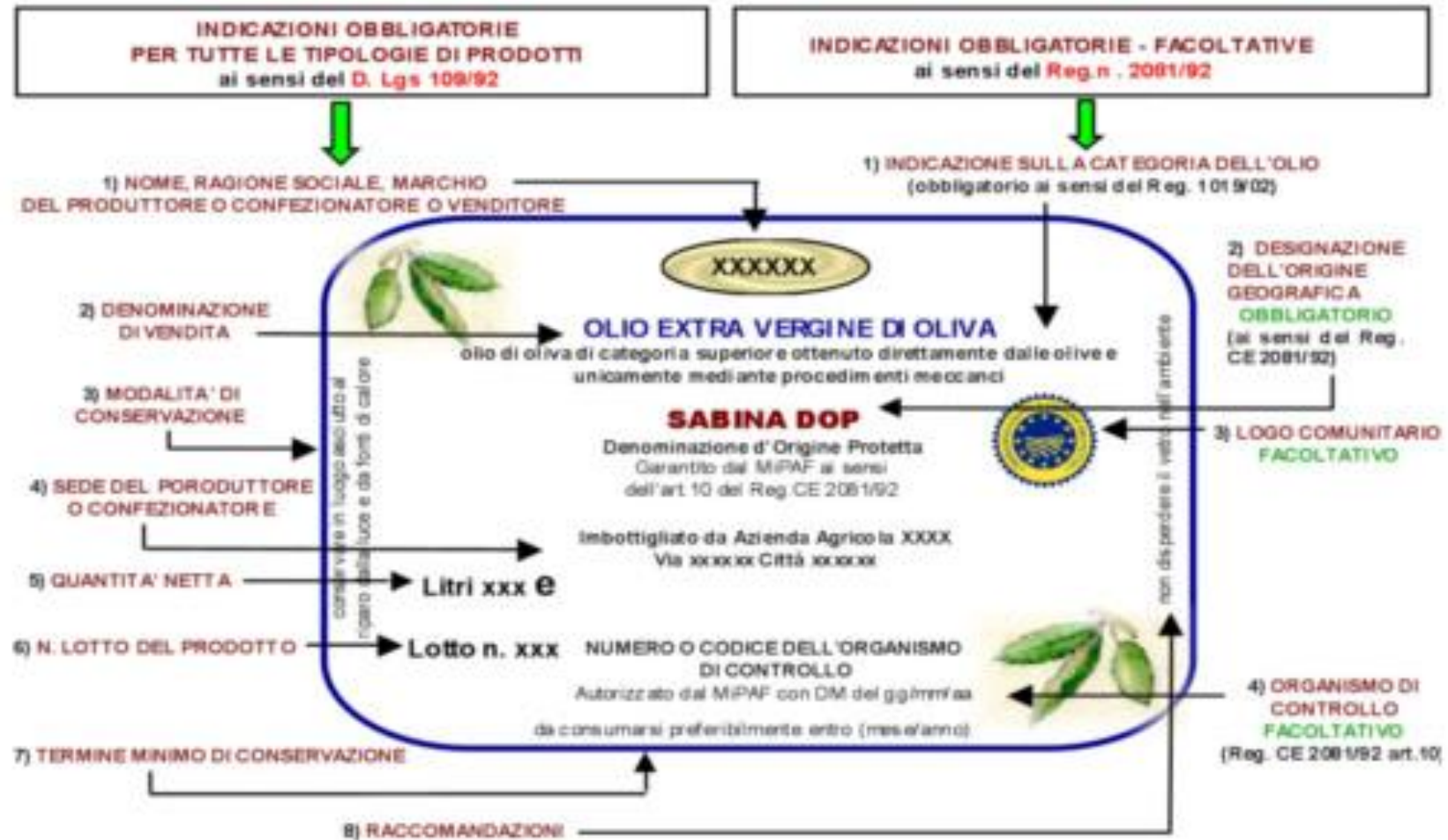
- ETICHETTATURA (controlli da parte del cliente)



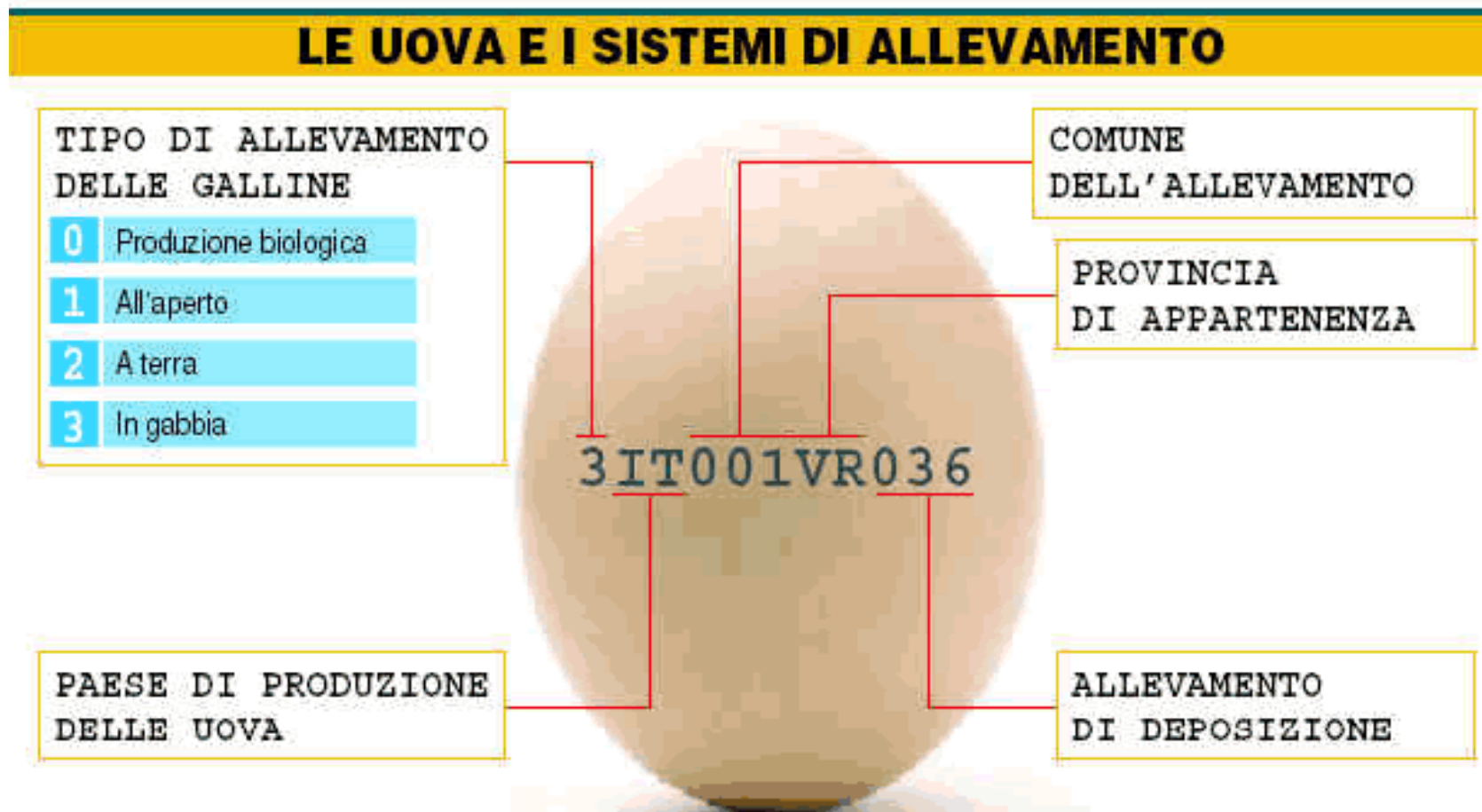
INDICAZIONI OBBLIGATORIE

- DENOMINAZIONE VENDITA
- ELENCO INGREDIENTI
- QUANTITA' NETTA (nominale)
- DATA DI SCADENZA O TMC
- RAGIONE SOCIALE
(produzione, confezionamento ecc.)
- Bevande alcoliche
(titolo alcolometrico)
- LOTTO
- MODALITA' DI CONSERVAZIONE
- **ALIMENTI CONTENENTI ALLERGENI**
- **INDICAZIONI NUTRIZIONALI**

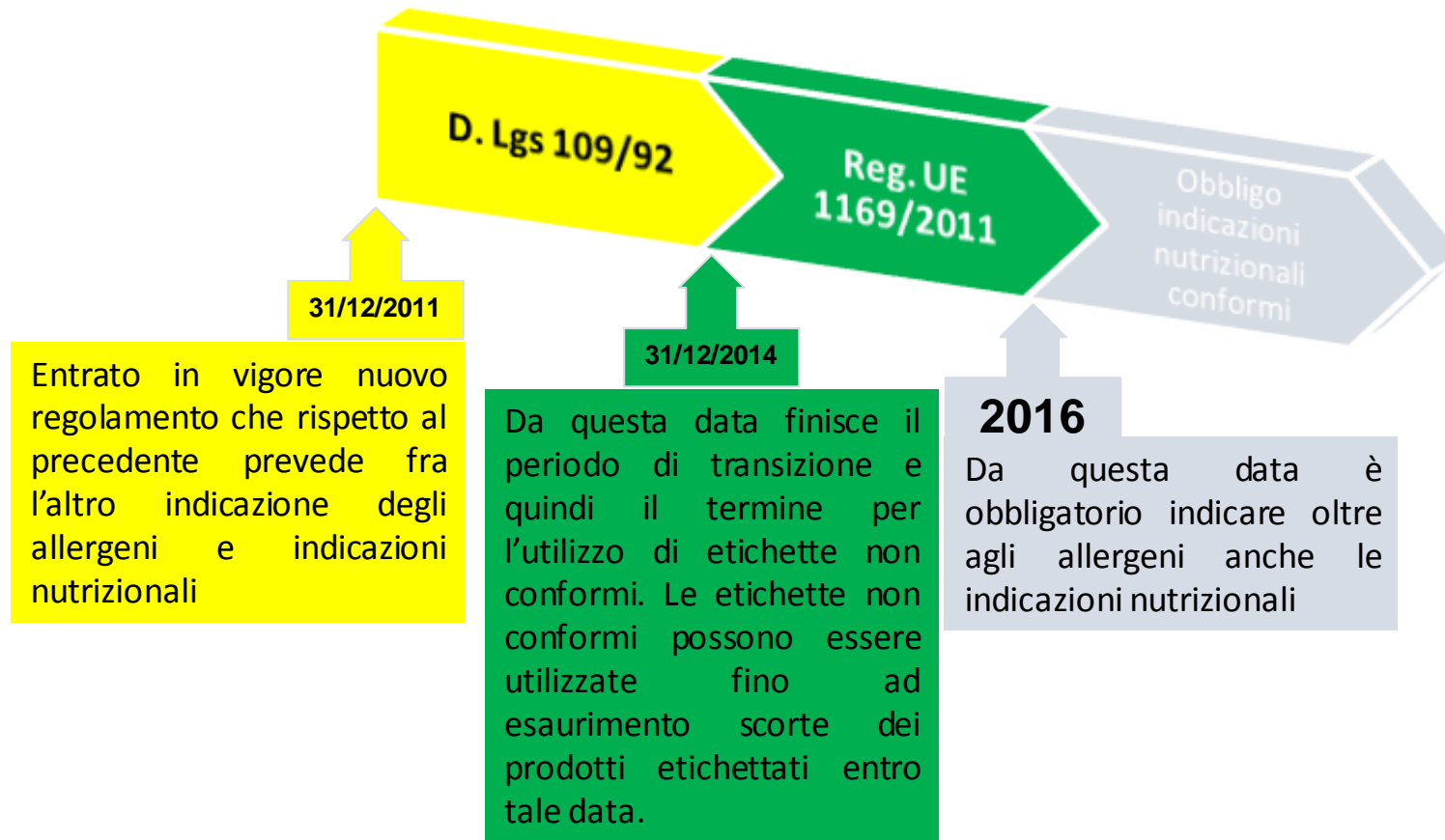
APPROVVIGIONAMENTO MATERIE PRIME etichetta utilizzata fino al 13/12/2014



APPROVVIGIONAMENTO MATERIE PRIME - etichetta



APPROVVIGIONAMENTO MATERIE PRIME - etichetta



APPROVVIGIONAMENTO MATERIE PRIME L'ETICHETTATURA

IL REG. UE 1169/2011

- SI PARLA DI ETICHETTATURA (concetto ampio)
- SI DIVIDE IN DUE PARTI: UNA PARTE GENERALE SOTTOFORMA DI ARTICOLI (55) E UNA PARTE SPECIFICA SOTTOFORMA DI ALLEGATI (15) CHE SONO DINAMICI, OVVERO SOGGETTI AL CAMBIAMENTO.
- RIPRENDE I CONCETTI DI LEGISLAZIONI PRECEDENTI IN MATERIA (109/92; 178/02; ECC.);
- **INTRODUCE NUOVI OBBLIGHI PER QUANTO CONCERNE INDICAZIONE DI ALLERGENI E DI VALORI NUTRIZIONALI IN ETICHETTA;**
- RICORDIAMO COMUNQUE CHE LA NORMATIVA E' SUGLI ALIMENTI E NON SUGLI ALLERGENI (questo significa per esempio che preveda in etichetta l'indicazione contiene farina di grano invece del ben più noto contiene glutine).

REG. UE 1169/2011

Parte relativa all'Etichetta

Reg. 1169/2011

Etichettatura di alcune sostanze o prodotti che provocano
allergie o intolleranze

Art.9.1.c.: E' obbligatorio indicare qualsiasi ingrediente o coadiuvante tecnologico elencato nell'allegato II o derivato da una sostanza o un prodotto elencato in detto allegato che provochi allergie o intolleranze usato nella fabbricazione e ancora presente nel prodotto finito, anche se in forma alterata

Art. 21.1.b.: la denominazione della sostanza o del prodotto figurante nell'allegato II è evidenziata attraverso un tipo di carattere chiaramente distinto dagli altri ingredienti elencati, per esempio per dimensioni, stile o colore di sfondo.