

H.A.C.C.P.

MANUALE DI CORRETTA PRASSI IGIENICA PER LA RISTORAZIONE (Art.4 Decreto Legislativo 26 maggio 1997, n. 155)

PIANO AZIENDALE DI AUTOCONTROLLO PER LA RISTORAZIONE (Art.3 comma 2 Decreto Legislativo 26 maggio 1997, n. 155)

Conforme al testo della FIPE approvato dal Ministero della Sanità



RISTORANTE XXXXXXXXXXXXXXXX

Via

Città

DATI GENERALI DELL'AZIENDA

1. Denominazione e tipologia dell'esercizio:	
2. Indirizzo:	
3. Responsabile giuridico:	
4. Autorizzazione sanitaria:	
5. Titolare:	
6. Gestore:	
7. Ubicazione del laboratorio:	
8. Composizione della struttura:	
9. Numero dei pasti prodotti:	
10. Tecnica di produzione:	
11. Tipo di gestione:	
12. Numero addetti	

H.A.C.C.P. Manuale di igiene ed autocontrollo

(in applicazione dell'art. 3 Decreto Legislativo 26 maggio 1997, n. 155)
"Attuazione delle Direttive 93/43 CEE e 96/3 CE concernenti l'igiene dei prodotti alimentari"

Questo manuale è stato preparato secondo l'allegato della circolare 26 gennaio 1998, nr. 1, del Ministero della Sanità "Disposizioni riguardanti

l'elaborazione dei manuali di corretta prassi igienica in applicazione del D.L.vo 26 maggio 1997, n. 155".

13. Scopo del manuale:	Controllo della corretta prassi igienica nella preparazione, conservazione e somministrazione dei prodotti alimentari.
14.	
15. Campo applicativo:	Attività di ristorazione (preparazione, conservazione, somministrazione di alimenti).

Capitolo I

16. Definizioni:	
17.	
18. <i>Igiene dei prodotti alimentari</i>	
19.	Tutte le misure necessarie per garantire la sicurezza e l'integrità dei prodotti alimentari.
20.	
21. <i>Alimenti ad alto rischio</i>	
22.	Alimenti pronti al consumo che abbiano subito tutti i trattamenti previsti per la loro preparazione e non esistano ulteriori fasi che consentano di controllarne i pericoli.
23.	
24. <i>Haccp</i>	
25.	Sistema che permette di individuare i pericoli specifici, di valutarli e stabilire le misure preventive per controllarli.
26.	
27. <i>Analisi dei rischi</i>	