

Brunch del 1° agosto: un semplice aiuto all'autocontrollo

La realizzazione di un brunch del 1° agosto è per molte ragioni una sfida importante. Soprattutto per voi, quali offerenti del brunch, l'organizzazione è di grande rilievo, in quanto siete i responsabili dell'evento.

Per il brunch del 1° agosto valgono le stesse disposizioni legali di tutte le aziende che sottostanno alla Legge sulle derrate alimentari.

La Legge sulle derrate alimentari si prefigge i seguenti obiettivi:

- **Proteggere la salute delle persone**
- **Proteggere i consumatori dagli inganni**
- **Assicurare i principi di igiene nel trattare le derrate alimentari**

La Legge sulle derrate alimentari si basa sul principio dell'autocontrollo, nel quale viene data una grande priorità all'autoresponsabilità.

Foglio di controllo - Informazioni generali sull'azienda che offre il brunch

Informazioni organizzative

Azienda organizzatrice / Organizzatore:

Data:

Luogo:

Inizio: Fine:

Informazioni personali

Responsabile per l'autocontrollo:

..... Tel:

Sostituto: Tel:

Numero di persone attive in cucina durante le ore principali di servizio:

Numero di persone attive nel servizio durante le ore principali:

Numero di ospiti previsti:

Offerta

- | | |
|--|---|
| <input type="checkbox"/> Brunch | <input type="checkbox"/> Oggetti rischiosi (es. affettatrice) |
| <input type="checkbox"/> Buffet self-service | <input type="checkbox"/> Servizio / stoviglie riutilizzabili |
| <input type="checkbox"/> Merenda / cena | <input type="checkbox"/> Servizio / stoviglie usa e getta |
| <input type="checkbox"/> Bibite alcoliche | <input type="checkbox"/> Menù completo |
| <input type="checkbox"/> Prodotti a rischio (es. piatti a base di uova non cotte, tartare) | <input type="checkbox"/> Carta delle bibite completa |
| <input type="checkbox"/> Alimenti e bibite che vanno conservate al fresco fino al momento del servizio (latte, latticini, affettato). Quali? | |

.....

Logistica

- Alimenti sensibili come carne, pasticceria, ecc. che vengono forniti e consumati il giorno stesso
- Alimenti sensibili che vengono forniti in anticipo. Quali, quando?

.....
.....

- Produzione propria di alimenti sensibili come macedonia, ecc. che vengono consumati il giorno stesso. Quali?

.....

- Produzione propria di alimenti sensibili che vengono preparati in anticipo. Quali, quando e dove?

.....

.....

Checklist per la realizzazione e la verifica d'ell autocotrollo

Persona responsabile:	
Data della verifica:	
Visto:	

Ambiti	Rischi	Esempi di misure che possono ridurre i rischi	Nostre misure specifiche (da completare se necessario)	✓*
1) Collaboratori	Contaminazione di alimenti a causa di un comportamento irregolare sul luogo di lavoro	Istruire e supervisionare il personale, istruzioni complete e dettagliate		
	Trasmissione di sporcizia e microrganismi a causa di un'igiene insufficiente	Prestare attenzione alla pulizia personale, lavarsi accuratamente le mani con il sapone, coprire o legare i capelli, non tossire mai nella direzione del cibo. Rispettare tassativamente il divieto di fumare. Eventualmente consegnare dei guanti a chi serve gli alimenti.		
	Trasmissione di agenti infettivi a causa di ferite o malattie	Segnalare le malattie al responsabile. Evitare la trasmissione curando la ferita (coprire in modo impermeabile tramite guanti, ecc.).		
	Protezione della gioventù	Servire gli alcolici solo a chi ha compiuto 18 anni.		
2) Luogo di lavoro	Contaminazione a causa di locali, attrezzature o materiale per le pulizie sporchi	Le attrezzature e i locali di lavoro devono essere puliti. Non utilizzare asciugapiatti e strofinacci maleodoranti.		
	Contaminazione a causa di mancanza di igiene	Il lavandino è provvisto di sapone liquido e di asciugamani usa e getta. Sono disponibili lavandini con acqua di buona qualità e a sufficienza.		
3) Controllo durante la consegna della merce	Vedi foglio di controllo per la consegna della merce			

4) Controllo della temperatura e del magazzino	Vedi foglio di controllo per lo stoccaggio nel frigorifero e nel congelatore			
5) Preparazione	Uso improprio di prodotti a rischio: uova crude, carne cruda, latte, panna, alimenti pre-confezionati	In generale, processi di riscaldamento minimo a 72 °C. Prevenire la contaminazione di prodotti pre-confezionati con prodotti crudi. Proteggere i prodotti pre-confezionati coprendoli e segnare la data. Riscaldare la panna / il latte a minimo 75 °C. Utilizzare uova pastorizzate invece di uova crude per dei piatti non cotti (dolci). Fondamentalmente: non servire alimenti con uova crude. Scongelare completamente la carne o il pollame prima della cottura.		
	Raffreddamento insufficiente	Effettuare i processi di raffreddamento a meno di 5 °C entro 2 ore (a bagnomaria, in recipienti piatti e con una buona conduzione). Interrompete il raffreddamento solo durante il normale lavoro di preparazione.		
	Contaminazione tramite corpi estranei	Coprire i pasti preparati.		
	Contaminazione a causa di mancanza di igiene	Evitare contatti superflui degli alimenti con le mani.		
6) Servizio	Influenza negativa causata dall'ambiente circostante, da animali o dall'uomo	Proteggere gli alimenti dal sole e dalle mosche. Non utilizzare recipienti o scodelle troppo grandi per il buffet. Fornire degli strumenti di servizio adeguati per il self-service.		
	Deterioramento e perdita di qualità a causa di temperature e tempi di consegna inappropriati	Se il servizio supera le 2 ore di tempo, mantenere gli alimenti freddi sotto i 5 °C e quelli caldi ad una temperatura superiore ai 65 °C.		
7) Dichiarazione	Inganno dei consumatori a causa di informazioni scritte e/o orali insufficienti	Etichettare bene le marmellate o le confetture (minor quantità di zuccheri). Informazioni precise da parte del personale sulla composizione degli alimenti offerti durante il buffet.		

* Vistare nel caso in cui la misura venisse realizzata come nell'esempio.

Consegna della merce

Indicazioni importanti all'arrivo della merce:	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Odore, gusto e aspetto degli alimenti devono essere ineccepibili ▪ Porre subito al fresco gli alimenti che lo necessitano (non interrompere la catena del raffreddamento)
Segnalare le irregolarità a:	

	Esigenze:	Alla consegna	In magazzino	Misure nel caso di irregolarità
Prescrizioni per le temperature (Temperature massime!)	Prodotti surgelati - 15 °C - 18 °C	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Notifica al fornitore ▪ Restituire prodotti troppo caldi ▪ Controllare ripetutamente
	Carne fresca 7 °C 2 °C	
	Carne macinata (e derivati) 5 °C 2 °C	
	Macelleria 7 °C 5 °C	
	Latte e latticini da tenere al fresco 5 °C 5 °C	
	Uova già raffreddate o che hanno più di 20 giorni 5 °C 5 °C	
	Prodotti facilmente deperibili 5 °C 5 °C	
	Devono essere osservate le indicazioni del produttore!			
Qualità e aspetto	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Accettare solo prodotti senza difetti/irregolarità all'interno di contenitori puliti 			<ul style="list-style-type: none"> ▪ Restituire la merce difettosa
Bollettino di consegna	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Controllare la data di scadenza («da consumare entro...») e la denominazione di origine 			<ul style="list-style-type: none"> ▪ Richiedere la data di scadenza e la denominazione di origine esatte o restituire la merce

Stoccaggio nel frigorifero e nel congelatore

Indicazioni importanti per lo stoccaggio nel frigorifero e nel congelatore:	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Porre subito al fresco gli alimenti che lo necessitano (non interrompere la catena del raffreddamento)! ▪ Disporre gli alimenti crudi in basso, i prodotti finiti in alto (gocciolamento!) ▪ Attenzione: i frigoriferi per le bibite spesso non hanno una capacità di raffreddamento sufficiente! ▪ Sono disponibili dei termometri adatti e ben funzionanti? ▪ Misurare almeno una volta al giorno la temperatura (i giorni prima del brunch e il giorno stesso del brunch) ▪ Redigere un foglio di controllo per ciascun frigorifero e congelatore
Segnalare le irregolarità a:	

	Esigenze	Misure nel caso di irregolarità														
Prescrizione per le temperature (Temperature massime!)	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="padding: 2px;">Prodotti facilmente deperibili</td> <td style="text-align: right; padding: 2px;">5 °C</td> </tr> <tr> <td style="padding: 2px;">Carne fresca</td> <td style="text-align: right; padding: 2px;">2 °C</td> </tr> <tr> <td style="padding: 2px;">Macelleria</td> <td style="text-align: right; padding: 2px;">5 °C</td> </tr> <tr> <td style="padding: 2px;">Latte e latticini da tenere al fresco</td> <td style="text-align: right; padding: 2px;">5 °C</td> </tr> <tr> <td style="padding: 2px;">Uova già raffreddate o che hanno più di 20 giorni.....</td> <td style="text-align: right; padding: 2px;">5 °C</td> </tr> <tr> <td style="padding: 2px;">Prodotti surgelati</td> <td style="text-align: right; padding: 2px;">- 18 °C</td> </tr> <tr> <td colspan="2" style="padding: 2px;">Devono essere osservate le indicazioni del produttore!</td> </tr> </table>	Prodotti facilmente deperibili	5 °C	Carne fresca	2 °C	Macelleria	5 °C	Latte e latticini da tenere al fresco	5 °C	Uova già raffreddate o che hanno più di 20 giorni.....	5 °C	Prodotti surgelati	- 18 °C	Devono essere osservate le indicazioni del produttore!		<ul style="list-style-type: none"> ▪ Notifica alla persona responsabile ▪ Regolare la temperatura ▪ Se necessario stoccare altrove fino a quando è stata conclusa la riparazione
Prodotti facilmente deperibili	5 °C															
Carne fresca	2 °C															
Macelleria	5 °C															
Latte e latticini da tenere al fresco	5 °C															
Uova già raffreddate o che hanno più di 20 giorni.....	5 °C															
Prodotti surgelati	- 18 °C															
Devono essere osservate le indicazioni del produttore!																
Ordine e pulizia	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Disporre gli alimenti crudi in basso, i prodotti semi- / finiti in alto (ricoperti) ▪ I ventilatori non sono ricoperti di polvere o muffa ▪ I prodotti surgelati sono impacchettati e datati correttamente ▪ Il congelatore non è ghiacciato ▪ I locali e gli scaffali sono ordinati e puliti 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Ripristinare la condizione auspicata, mettere in ordine e pulire 														

