

AUTOCONTROLLO IGIENICO-SANITARIO

Manuale di autocontrollo HACCP

Procedure basate sui principi del sistema HACCP - Reg. (CE) 852/2004

IMPRESA ALIMENTARE

Pizzeria Esempio

Via dell'Esempio 1, Napoli (NA)
Pizzeria (anche al taglio / asporto)

RAGIONE SOCIALE

Esempio S.n.c. di Rossi e Bianchi

PARTITA IVA

—

TITOLARE / OSA

Mario Rossi

RESPONSABILE DELL'AUTOCONTROLLO

Mario Rossi

DATA DI REDAZIONE

18/10/2026

REVISIONE

0 - prima emissione

REDATTO DA	VERIFICATO DA	APPROVATO DA (TITOLARE OSA)
Mario Rossi	Mario Rossi	Mario Rossi
Firma _____	Firma _____	Firma _____
Data _____	Data _____	Data _____

Bozza da verificare, adattare e firmare a cura del titolare, che resta responsabile della sicurezza degli alimenti. Non è una certificazione né un'approvazione dell'ASL e non sostituisce la formazione obbligatoria del personale.

CONTENUTI

Indice

1	Avvertenze e responsabilità	4
2	Dati dell'impresa e responsabilità	4
3	Descrizione dei locali e delle attrezzature	5
4	Campo di applicazione e riferimenti	6
5	Descrizione dell'attività	7
6	Attrezzature e diagramma di flusso	8
7	Prerequisiti di igiene (PRP)	9
7.1	Locali, attrezzature e manutenzione	9
7.2	Approvvigionamento idrico	9
7.3	Pulizia e sanificazione	9
7.4	Lotta agli infestanti	10
7.5	Rifiuti e oli esausti	10
7.6	Igiene e salute del personale	10
7.7	Formazione del personale	11
7.8	Fornitori	11
7.9	Materiali a contatto con gli alimenti (MOCA)	11
7.10	Catena del freddo e temperature di riferimento	11
7.11	Cultura della sicurezza alimentare	12
8	Analisi dei pericoli e misure di controllo	12
8.1	Approvvigionamento e ricevimento merci	12
8.2	Stoccaggio a temperatura ambiente	13
8.3	Conservazione refrigerata	13
8.4	Conservazione di congelati e surgelati	14
8.5	Mondatura e lavaggio di frutta e verdura	14
8.6	Preparazioni a freddo e manipolazione	15
8.7	Preparazione di bevande, caffetteria e ghiaccio	16
8.8	Impasto e lievitazione	16
8.9	Cottura in forno (pizza, pane, prodotti da forno)	17
8.10	Porzionatura e somministrazione	18
8.11	Asporto e consegna a domicilio	18
9	Punti critici di controllo (CCP)	19

10	Gestione degli allergeni	19
11	Rintracciabilità, ritiro e richiamo	21
12	Gestione delle non conformità	22
13	Verifica, riesame e aggiornamento	22
14	Registrazioni	22
15	Approvazione del titolare	23
All.	Planimetria dei locali	24

ESEMPIO

Allegati in file separati: schede di registrazione e tabella allergeni.

SEZIONE 1

Avvertenze e responsabilità

Questo documento è una bozza di manuale di autocontrollo generata automaticamente sulla base delle informazioni fornite per Pizzeria Esempio. Segue i principi del sistema HACCP previsti dall'art. 5 del Reg. (CE) 852/2004, applicati in forma semplificata come consentito per le piccole imprese (considerando 15 del Reg. 852/2004 e Comunicazione della Commissione 2022/C 355/01).

Il titolare dell'impresa alimentare (OSA) resta l'unico responsabile del manuale: deve leggerlo, verificarne la corrispondenza con l'attività reale, adattarlo dove necessario, firmarlo, applicarlo ogni giorno e aggiornarlo quando cambiano locali, attrezzature, menù o processi.

Questo documento non è una certificazione, non è un'approvazione dell'ASL o di altra autorità e non sostituisce la formazione obbligatoria degli addetti. Verifica eventuali disposizioni specifiche della tua Regione e della tua ASL.

SEZIONE 2

Dati dell'impresa e responsabilità

VOCE	DATO
Insegna	Pizzeria Esempio
Ragione sociale	Esempio S.n.c. di Rossi e Bianchi
Partita IVA	—
Sede operativa	Via dell'Esempio 1, Napoli (NA)
Regione	Campania
Tipologia di attività	Pizzeria (anche al taglio / asporto)
Titolare / legale rappresentante (OSA)	Mario Rossi
Responsabile dell'autocontrollo	Mario Rossi
Numero addetti alla produzione/somministrazione	4
Data di redazione	18/10/2026
Revisione	0 (prima emissione)

Il responsabile dell'autocontrollo coordina l'applicazione delle procedure, verifica le registrazioni, gestisce le non conformità e cura l'aggiornamento del manuale. Ogni addetto è responsabile del rispetto delle procedure nella propria mansione.

SEZIONE 3

Descrizione dei locali e delle attrezzature

Questa sezione descrive i locali in cui si svolge l'attività, le attrezzature principali e i percorsi di merci, personale e rifiuti. Deve corrispondere alla planimetria allegata alla SCIA e allo stato di fatto: se cambia la disposizione dei locali o delle attrezzature, aggiorna sia la descrizione sia la planimetria (vedi Allegato: Planimetria dei locali).

Locali e attrezzature

LOCALE / AREA	SUPERFICIE INDICATIVA	ATTREZZATURE PRINCIPALI
Cucina	—	Forno a legna, Banco pizza refrigerato, Impastatrice a spirale, Lavello a due vasche, Lavamani a pedale
Sala / banco di vendita o somministrazione	—	Frigo bibite, Spillatore birra
Deposito / dispensa	—	Scaffali in acciaio
Spogliatoio personale	—	—
Servizi igienici del personale	—	—
Area / deposito rifiuti	—	—

La cucina è il cuore del lavoro. Qui ci sono il forno a legna, il banco pizza refrigerato dove si tengono i condimenti durante il servizio, l'impastatrice a spirale, il lavello a due vasche e il lavamani a pedale. La pizzeria ha 3 frigoriferi, 1 congelatore e una lavastoviglie per stoviglie e utensili.

La sala con il banco di vendita accoglie i clienti al tavolo e quelli che ritirano l'asporto. Al banco ci sono il frigo bibite e lo spillatore della birra. Il deposito/dispensa ha scaffali in acciaio per farine, conserve e prodotti secchi, tenuti sollevati da terra.

Il personale ha uno spogliatoio e servizi igienici dedicati. I rifiuti sono raccolti in un'area apposita. Poiché sporco e pulito sono separati nel tempo, le lavorazioni sporche (scarico merci, lavaggio stoviglie, smaltimento rifiuti) si fanno in momenti diversi da quelle pulite, con pulizia delle superfici in mezzo.

Requisiti generali (Reg. CE 852/2004, All. II, capp. I–II): pavimenti, pareti e superfici a contatto con gli alimenti lisce, lavabili e in buono stato; lavamani con acqua calda e fredda, sapone e asciugamani monouso nelle zone di lavorazione; aerazione e illuminazione adeguate; aperture verso l'esterno protette da reti antinsetto; servizi igienici che non si aprono direttamente sui locali in cui si manipolano alimenti.

Percorsi di merci, personale e rifiuti ("marcia in avanti")

- Merci: ingresso e controllo al ricevimento → deposito/dispensa → cucina (preparazione) → sala/banco. Gli alimenti procedono sempre dalla zona "sporca" (merci da disimballare, verdure da lavare, crudi) verso quella "pulita" (pronti al consumo), senza tornare indietro.
- Imballaggi esterni (cartoni, cassette) rimossi il prima possibile e non portati in cucina.

- Personale: ingresso → spogliatoio (cambio d'abito, armadietto con abiti personali separati da quelli da lavoro) → lavaggio mani → zona di lavoro. I servizi igienici del personale sono dotati di lavamani e non si aprono direttamente sulle zone di lavorazione (antibagno).
- Rifiuti: raccolti in contenitori con coperchio a pedale nelle zone di lavoro, svuotati frequentemente e portati nell'area/deposito rifiuti seguendo un percorso che non incrocia gli alimenti pronti, o in momenti diversi da preparazione e servizio.
- Clienti: accedono solo a sala/banco; non entrano nelle zone di lavorazione e deposito.

Separazione tra "sporco" e "pulito"

La separazione è ottenuta principalmente nel tempo (separazione temporale), come previsto dalle linee guida regionali per le microimprese: ricevimento merci e uscita dei rifiuti avvengono in orari diversi dalla preparazione e dal servizio; le lavorazioni "sporche" (lavaggio verdure, crudi) e quelle "pulite" (alimenti pronti) si svolgono in momenti diversi, con pulizia e sanificazione di superfici e utensili tra una fase e l'altra.

- Taglieri e utensili distinti (o lavati e sanificati) tra crudi e cotti/pronti.
- Prodotti per la pulizia conservati in un armadio o area separata dagli alimenti.
- Le postazioni per il controllo degli infestanti sono riportate sulla planimetria.

SEZIONE 4

Campo di applicazione e riferimenti

Il manuale si applica a tutte le attività di pizzeria (anche al taglio / asporto) svolte presso la sede indicata, dal ricevimento delle materie prime alla somministrazione o vendita.

Principali riferimenti normativi

- Reg. (CE) 178/2002 – principi generali della legislazione alimentare, rintracciabilità (art. 18), ritiro e richiamo (art. 19).
- Reg. (CE) 852/2004 – igiene dei prodotti alimentari: requisiti generali (All. II) e procedure basate sui principi HACCP (art. 5).
- Reg. (CE) 853/2004 – norme specifiche per alimenti di origine animale (dove applicabile, es. bonifica del pesce da consumare crudo).
- Reg. (UE) 1169/2011 – informazioni ai consumatori, allergeni (All. II).
- Reg. (CE) 1935/2004 – materiali e oggetti a contatto con gli alimenti (MOCA).
- Reg. (UE) 2017/625 e D.Lgs. 27/2021 – controlli ufficiali; D.Lgs. 193/2007 – sanzioni.
- Comunicazione della Commissione 2022/C 355/01 – sistemi di gestione della sicurezza alimentare semplificati per piccole imprese.
- Linee guida regionali per la semplificazione dell'HACCP nelle microimprese (es. Regione Emilia-Romagna DGR 1869/2008; Regione Lombardia, Manuale di buone pratiche di igiene per le microimprese alimentari).

Approccio semplificato

Per attività in cui la manipolazione degli alimenti segue procedure consolidate, il controllo si basa sui prerequisiti di igiene, sulla definizione dei pericoli significativi per ogni fase con le relative misure, sul monitoraggio delle fasi di trasformazione e conservazione (anche con semplice verifica visiva delle temperature) e sulla registrazione delle non conformità e delle azioni correttive.

La Comunicazione 2022/C 355/01 (All. I, punto 5) ricorda che, per le piccole imprese, mantenere la temperatura corretta è più importante che registrarla e che le registrazioni possono essere limitate alle anomalie. Le schede di registrazione allegate sono quindi uno strumento consigliato: alcune linee guida regionali consentono alle microimprese di registrare solo le non conformità. Verifica con la tua ASL quali registrazioni sono richieste nel tuo territorio e mantieni comunque le registrazioni relative ai punti critici individuati.

SEZIONE 5

Descrizione dell'attività

La Pizzeria Esempio si trova a Napoli e prepara pizze napoletane cotte nel forno a legna, servite in sala e vendute per asporto. La sera è attivo anche un servizio di consegna a domicilio con borse termiche. In media si preparano circa 100 pasti al giorno.

L'offerta è semplice e legata alla tradizione: Margherita, Marinara, Napoli, Diavola e Pizza al pesto con stracciatella, più il tiramisù come dessert. Al banco si servono bibite dal frigo e birra alla spina. Non ci sono macchina del caffè né fabbricatore di ghiaccio.

L'impasto è fatto in casa con lievito madre e matura a lungo in frigorifero prima dell'uso. Le materie prime principali sono le farine e i latticini freschi, fiordilatte e stracciatella, acquistati da fornitori di fiducia.

Nella pizzeria lavorano 4 addetti. I compiti sono divisi tra preparazione dell'impasto, banco pizza e forno, servizio in sala e consegne. Le pulizie e il passaggio tra lavorazioni sporche e pulite sono organizzati per fasi di tempo, perché gli spazi sono condivisi.

Lavorazioni dichiarate

- Asporto e/o consegna a domicilio
- Bevande, caffetteria, ghiaccio, spremute

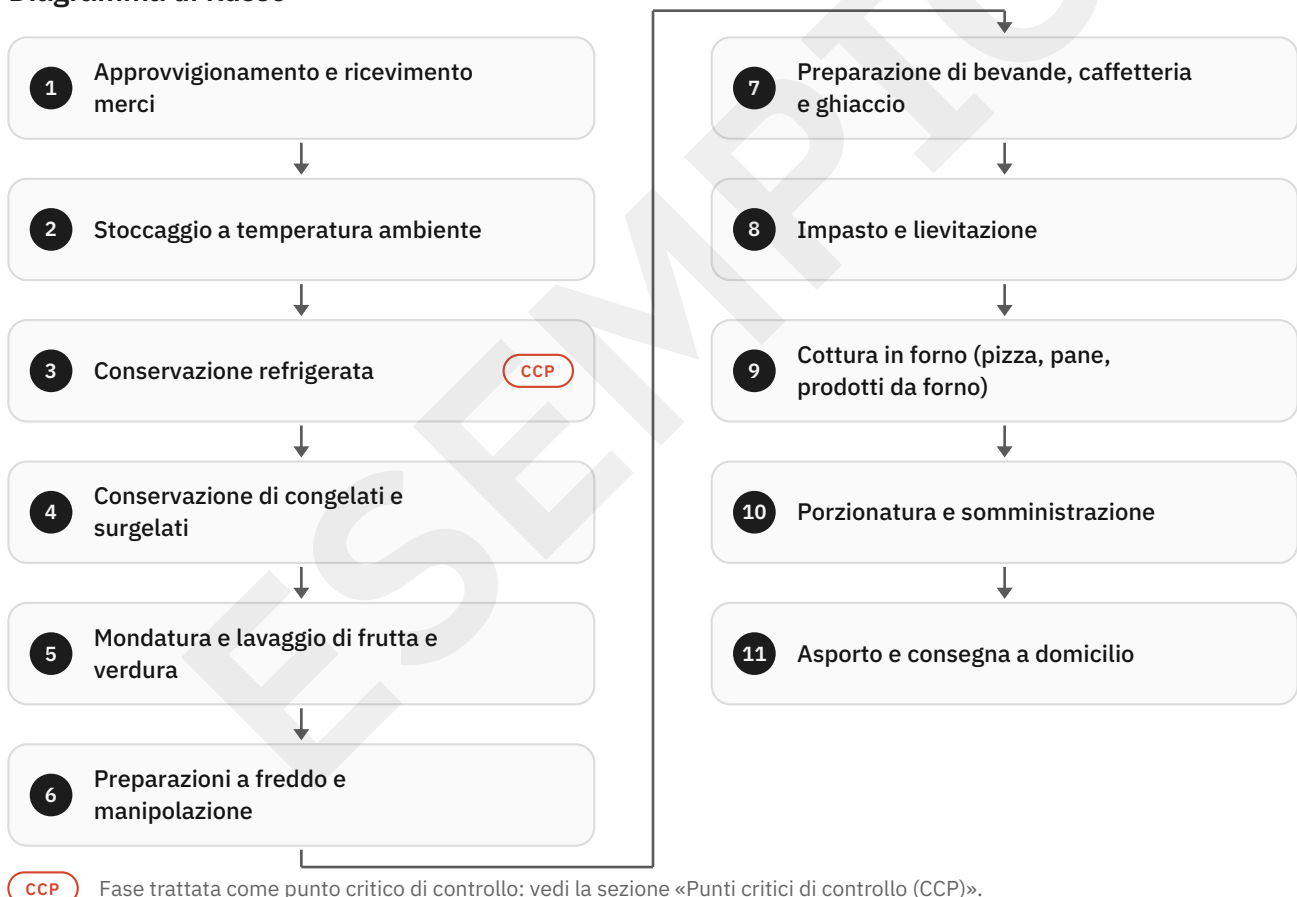
SEZIONE 6

Attrezzature e diagramma di flusso

Attrezzature principali

- Frigoriferi/celle/banchi refrigerati: 3
- Congelatori: 1
- Lavastoviglie
- Forno
- Termometro a sonda per alimenti (consigliato) e termometri/display su ogni apparecchio refrigerante

Diagramma di flusso



SEZIONE 7

Prerequisiti di igiene (PRP)

7.1 Locali, attrezzature e manutenzione

I locali sono mantenuti puliti, in buono stato e adeguati all'attività (pareti e pavimenti lavabili, lavamani con comando non manuale ove richiesto, sapone e asciugamani monouso, illuminazione e aerazione adeguate). Le attrezzature sono mantenute efficienti; i guasti sono riparati tempestivamente e gli interventi tecnici sono conservati (rapportini). L'accuratezza dei termometri è verificata periodicamente (es. sonda in acqua e ghiaccio: deve indicare circa 0 °C) o per confronto con un termometro di riferimento.

7.2 Approvvigionamento idrico

L'acqua utilizzata proviene dall'acquedotto pubblico ed è potabile. Eventuali filtri, addolcitori o serbatoi sono mantenuti e sanificati secondo le istruzioni del costruttore.

7.3 Pulizia e sanificazione

Le pulizie seguono il piano sotto riportato. I prodotti chimici sono usati secondo le schede tecniche (diluizioni e tempi di contatto indicati dal produttore), conservati nei contenitori originali e lontano dagli alimenti.

COSA	FREQUENZA	COME
Banco pizza refrigerato e piani di lavoro	Dopo ogni servizio e a fine giornata	Togliere residui di farina e condimenti, lavare con detergente, risciacquare, applicare il sanificante e risciacquare se richiesto dalla scheda tecnica.
Impastatrice a spirale	Dopo ogni uso	Togliere i residui di impasto, lavare vasca e spirale con detergente, risciacquare e asciugare; per le parti elettriche seguire le istruzioni del costruttore.
Forno a legna e pale	Ogni giorno	Rimuovere cenere e residui dal piano con gli attrezzi dedicati; pulire le pale con spazzola e panno, senza detergenti sul piano del forno.
Frigoriferi e congelatore	Settimanale (frigo); quando serve lo sbrinamento (congelatore)	Svuotare, lavare ripiani e pareti con detergente, risciacquare, sanificare e asciugare prima di ricaricare.

COSA	FREQUENZA	COME
Lavello a due vasche e lavamani a pedale	Ogni giorno e dopo il lavaggio delle verdure	Lavare con detergente, risciacquare e sanificare secondo la scheda tecnica del prodotto.
Lavastoviglie	Ogni giorno a fine servizio	Svuotare, smontare e pulire filtri e bracci, risciacquare; controllare detergente e brillantante.
Spillatore birra e frigo bibite	Ogni giorno (beccuccio); periodica (linee); settimanale (frigo bibite)	Lavare il beccuccio con detergente e risciacquare; pulizia delle linee con il prodotto e le istruzioni previste; lavare l'interno del frigo bibite.
Scaffali del deposito	Settimanale	Rimuovere polvere e farina, lavare con detergente e asciugare, controllando segni di infestanti.
Pavimenti di cucina e sala	Ogni giorno a fine servizio	Spazzare, lavare con detergente e sanificare secondo la scheda tecnica.
Borse termiche per le consegne	Ogni giorno dopo le consegne	Pulire l'interno con detergente, risciacquare con panno umido, sanificare e lasciare asciugare aperte.
Contenitori e area rifiuti	Ogni giorno lo svuotamento; settimanale il lavaggio	Svuotare i contenitori, lavarli con detergente e sanificare; pulire il pavimento dell'area.

7.4 Lotta agli infestanti

Il controllo degli infestanti è affidato a una ditta specializzata (Ditta di disinfestazione), che posiziona e controlla le postazioni secondo una planimetria; i rapporti di intervento sono conservati. Le aperture verso l'esterno sono protette (zanzariere, chiusure).

7.5 Rifiuti e oli esausti

I rifiuti sono raccolti in contenitori con coperchio a pedale, svuotati frequentemente e tenuti lontano dagli alimenti. Gli oli di frittura esausti sono raccolti in contenitori dedicati e conferiti a un raccoglitore autorizzato.

7.6 Igiene e salute del personale

- Abbigliamento da lavoro pulito e dedicato, copricapo che contiene i capelli.
- Lavaggio accurato delle mani a inizio lavoro, dopo i servizi igienici, dopo aver toccato rifiuti, alimenti crudi, denaro o il viso.
- Unghie corte e pulite; nessun anello, bracciale od orologio durante la manipolazione.

- Ferite alle mani protette con cerotti colorati impermeabili e guanti.
- Chi presenta sintomi gastrointestinali (vomito, diarrea), febbre o infezioni cutanee lo comunica al responsabile e non manipola alimenti.
- Divieto di fumare, mangiare e bere nelle zone di lavorazione.

7.7 Formazione del personale

Il personale che manipola alimenti deve essere formato in materia di igiene alimentare in relazione al tipo di attività (Reg. 852/2004, All. II, cap. XII), secondo le modalità previste dalla normativa della tua Regione (che può richiedere corsi riconosciuti o un attestato). Questo manuale non fornisce formazione né attestati: la formazione svolta va annotata nel Registro della formazione allegato. Il titolare informa i nuovi addetti sui contenuti del presente manuale.

Il titolare presenta questo manuale a ogni addetto all'inizio del lavoro e spiega le parti che riguardano la sua mansione: ricevimento merci, impasto, banco pizza e forno, sala, consegne e pulizie. Una copia resta in pizzeria a disposizione di tutti. Quando cambia il menù, un fornitore, un'attrezzatura o una procedura, il titolare aggiorna il manuale e la tabella allergeni e ne parla con il personale. Durante il lavoro controlla che le regole siano rispettate e corregge subito gli errori. La formazione degli addetti viene documentata dal titolare a parte.

7.8 Fornitori

Si acquista solo da fornitori registrati o riconosciuti ai sensi della normativa e si conservano i documenti di acquisto (rintracciabilità).

FORNITORE	PRODOTTI FORNITI
Caseificio locale	fiordilatte, stracciatella
Molino	farine

7.9 Materiali a contatto con gli alimenti (MOCA)

Contenitori, pellicole, vasetti, utensili e imballaggi sono idonei al contatto alimentare (simbolo "bicchiere e forchetta" o dichiarazione di conformità del fornitore) e usati secondo le indicazioni (es. temperature d'uso).

7.10 Catena del freddo e temperature di riferimento

FASE	LIMITE DI RIFERIMENTO
Conservazione refrigerata	da 0 °C a +4 °C
Conservazione congelati/surgelati	≤ -18 °C
Ricevimento refrigerati	≤ +4 °C per i deperibili (o la temperatura indicata in etichetta); carni fresche ≤ +7 °C, pollame ≤ +4 °C, frattaglie ≤ +3 °C; prodotti della pesca freschi alla temperatura del ghiaccio fondente
Ricevimento surgelati	≤ -18 °C (tollerato rialzo breve fino a -15 °C)

Valori di riferimento prudenziali tratti da linee guida regionali: prevalgono le indicazioni del produttore riportate in etichetta e le eventuali prescrizioni dell'ASL.

7.11 Cultura della sicurezza alimentare

Come richiesto dal Reg. (CE) 852/2004, All. II, cap. XI bis (introdotto dal Reg. UE 2021/382), il titolare si impegna a garantire la sicurezza degli alimenti, coinvolge il personale, fornisce risorse sufficienti (tempo, attrezzature, formazione) e incoraggia la comunicazione aperta: chiunque noti un problema lo segnala subito senza timore. Le modalità sono proporzionate alla dimensione dell'impresa.

SEZIONE 8

Analisi dei pericoli e misure di controllo

Per ciascuna fase del diagramma di flusso sono indicati i pericoli significativi (B = biologico, C = chimico, F = fisico, A = allergeni), le misure di controllo, i limiti, il monitoraggio e le azioni correttive.

8.1 Approvvigionamento e ricevimento merci

Le consegne di farine, fiordilatte, stracciatella e degli altri ingredienti arrivano in pizzeria e vengono controllate subito da un addetto. Si guardano imballi, etichette, scadenze e temperatura dei latticini freschi. La merce va riposta subito: i latticini in frigo, le farine in dispensa.

- Fissare con i fornitori orari di consegna lontani dal servizio, così da avere tempo per controllare.
- Conservare le bolle e le etichette dei lotti utili alla rintracciabilità, soprattutto di farine e latticini.

PERICOLO	DESCRIZIONE
Biologico	Contaminazione o moltiplicazione microbica per interruzione della catena del freddo
Fisico	Corpi estranei in confezioni danneggiate
Chimico	Prodotti non conformi o con etichettatura errata
Allergeni	Allergeni non dichiarati / etichetta mancante

ELEMENTO	CONTENUTO
Misure di controllo	Scelta di fornitori affidabili; controllo visivo e della temperatura a campione; rifiuto della merce non conforme; immediato stoccaggio dei refrigerati.
Limiti	Refrigerati $\leq +4$ °C per i deperibili (o la temperatura indicata in etichetta); carni fresche $\leq +7$ °C, pollame $\leq +4$ °C, frattaglie $\leq +3$ °C; prodotti della pesca freschi alla temperatura del ghiaccio fondente; surgelati ≤ -18 °C (tollerato rialzo breve fino a -15 °C); confezioni integre ed etichettate; scadenza non superata.
Monitoraggio	A ogni consegna: controllo visivo; misurazione della temperatura con termometro a sonda o lettura del display del mezzo per i deperibili.
Azioni correttive	Respingere la merce non conforme e annotare sulla bolla; segnalare al fornitore; registrare la non conformità.
Registrazione	Scheda ricevimento merci

8.2 Stoccaggio a temperatura ambiente

Nel deposito si conservano farine, pomodori pelati, olio, sale e bevande, sugli scaffali in acciaio e mai a terra. I sacchi di farina aperti vanno chiusi bene o travasati in contenitori con coperchio. Si usano prima i prodotti con scadenza più vicina.

- Tenere detergenti e prodotti per le pulizie su uno scaffale separato, lontano dagli alimenti.
- Controllare le farine per la presenza di insetti, segnalando eventuali problemi alla ditta esterna di disinfestazione.

PERICOLO	DESCRIZIONE
Biologico	Infestazioni (insetti, roditori), muffe da umidità
Fisico	Corpi estranei
Chimico	Contatto con detergenti stoccati vicino agli alimenti

ELEMENTO	CONTENUTO
Misure di controllo	Rotazione FIFO/FEFO; contenitori chiusi; prodotti mai a contatto col pavimento; detergenti in area separata; lotta agli infestanti.
Limiti	Nessun prodotto scaduto; confezioni chiuse; assenza di segni di infestazione.
Monitoraggio	Controllo visivo settimanale di scadenze e stato della dispensa.
Azioni correttive	Eliminazione dei prodotti scaduti o danneggiati; pulizia straordinaria; intervento della ditta di disinfestazione se necessario.
Registrazione	Registrazione solo le non conformità

8.3 Conservazione refrigerata

I 3 frigoriferi conservano latticini, salumi per la Diavola, alici, impasti in maturazione, tiramisù e preparazioni pronte. Gli alimenti stanno coperti e separati: crudi in basso, pronti in alto. Le preparazioni proprie hanno un'etichetta con la data.

- Riservare un ripiano ai contenitori dell'impasto in maturazione, senza sovraccaricare il frigo.
- Tenere il tiramisù in contenitore chiuso, lontano da prodotti crudi.
- Il frigo bibite della sala serve solo per bevande confezionate.

PERICOLO	DESCRIZIONE
Biologico	Moltiplicazione batterica per temperatura non idonea; contaminazione crociata crudo/cotto
Allergeni	Contaminazione crociata con allergeni

ELEMENTO	CONTENUTO
Misure di controllo	Termometro in ogni apparecchio; non sovraccaricare; contenitori chiusi; separazione crudi/cotti; etichetta con data sulle preparazioni.
Limiti	da 0 °C a +4 °C
Monitoraggio	Lettura della temperatura di ogni apparecchio almeno una volta al giorno (all'apertura).
Azioni correttive	Se la temperatura supera il limite: verificare chiusura e carico, regolare il termostato, spostare gli alimenti in un altro apparecchio; valutare l'idoneità degli alimenti (eliminare quelli a rischio); chiamare l'assistenza tecnica; registrare.
Registrazione	Scheda registrazione temperature (frigoriferi, congelatori, vetrine)

8.4 Conservazione di congelati e surgelati

Il congelatore conserva eventuali prodotti surgelati acquistati e scorte preparate in proprio. Tutto ciò che viene congelato in pizzeria è etichettato con descrizione e data. Un prodotto scongelato non si ricongela.

- Congelare solo prodotti freschi e in porzioni piccole, per scongelare solo ciò che serve.

PERICOLO	DESCRIZIONE
Biologico	Interruzione della catena del freddo; ricongelamento di prodotti scongelati

ELEMENTO	CONTENUTO
Misure di controllo	Congelamento in proprio solo con attrezzatura idonea e prodotti freschi; mai ricongelare un prodotto scongelato; etichetta con data.
Limiti	≤ -18 °C
Monitoraggio	Lettura giornaliera della temperatura di ogni congelatore.
Azioni correttive	Se la temperatura sale oltre -15 °C: valutare lo stato dei prodotti (se scongelati, usarli subito dopo cottura o eliminarli); intervento tecnico; registrare.
Registrazione	Scheda registrazione temperature (frigoriferi, congelatori, vetrine)

8.5 Mondatura e lavaggio di frutta e verdura

Le verdure usate sono poche, soprattutto il basilico per le pizze e l'aglio per la Marinara. Si mondano e si lavano sotto acqua potabile corrente nel lavello a due vasche. Il lavaggio si fa in un momento diverso dalle lavorazioni sporche, dopo aver pulito il lavello.

- Usare una vasca del lavello solo per le verdure durante il lavaggio.
- Asciugare bene il basilico prima di riporlo in frigo in un contenitore chiuso.

PERICOLO	DESCRIZIONE
Biologico	Patogeni e parassiti da terra/acqua
Fisico	Terra, sassolini, insetti
Chimico	Residui di prodotti sanificanti

ELEMENTO	CONTENUTO
Misure di controllo	Lavaggio accurato; risciacquo abbondante se si usano sanificanti; separazione da carni crude.
Limiti	Vegetali visibilmente puliti.
Monitoraggio	Controllo visivo a ogni lavorazione.
Azioni correttive	Ripetere il lavaggio; eliminare il prodotto se non recuperabile.
Registrazione	Registrazione solo le non conformità

8.6 Preparazioni a freddo e manipolazione

A freddo si preparano il tiramisù e i condimenti da mettere dopo la cottura, come la stracciatella sulla pizza al pesto. Si lavora con mani lavate e utensili puliti, in piccole quantità. Ciò che non serve torna subito in frigo.

- Preparare il tiramisù su un piano pulito lontano dalla zona impasto e dalla farina.
- Usare un cucchiaino dedicato per la stracciatella e uno per il pesto.

Preparazioni con uova crude (es. tiramisù, maionese, zabaione)

Le uova crude possono veicolare Salmonella. Per le preparazioni che non vengono cotte si usano uova pastorizzate o ovoprodotti pastorizzati; se si usano uova fresche, devono essere integre, pulite e conservate in frigorifero. Il dolce pronto si conserva coperto a da 0 °C a +4 °C, con etichetta e data di preparazione, e si consuma entro breve tempo. In caso di dubbio non si serve.

PERICOLO	DESCRIZIONE
Biologico	Contaminazione da mani, superfici e utensili; moltiplicazione batterica a temperatura ambiente
Allergeni	Contatto crociato con allergeni
Fisico	Corpi estranei

ELEMENTO	CONTENUTO
Misure di controllo	Igiene delle mani; taglieri/utensili distinti; preparazione in piccole quantità; riporre subito in frigo; informazione allergeni aggiornata.
Limiti	Permanenza a temperatura ambiente non superiore a 2 ore complessive; conservazione successiva da 0 °C a +4 °C.

ELEMENTO	CONTENUTO
Monitoraggio	Controllo visivo delle buone prassi durante il lavoro.
Azioni correttive	Eliminare le preparazioni rimaste oltre 2 ore a temperatura ambiente; ripetere la formazione interna se necessario.
Registrazione	Registrazione solo le non conformità

8.7 Preparazione di bevande, caffetteria e ghiaccio

Al banco si servono bibite confezionate dal frigo bibite e birra alla spina dallo spillatore. Non si preparano caffè, spremute o ghiaccio. Bicchieri e boccali escono puliti dalla lavastoviglie.

- Pulire il beccuccio dello spillatore a fine giornata e far eseguire la pulizia delle linee della birra con la frequenza prevista.
- Non tenere alimenti aperti nel frigo bibite.

PERICOLO	DESCRIZIONE
Biologico	Contaminazione del ghiaccio e delle lance vapore; latte conservato in modo scorretto
Chimico	Residui di detersivi delle macchine
Allergeni	Latte, frutta a guscio, soia in bevande vegetali e sciroppi

ELEMENTO	CONTENUTO
Misure di controllo	Pulizia quotidiana delle lance vapore e del fabbricatore di ghiaccio secondo il piano; latte aperto conservato in frigo; palette per il ghiaccio (mai mani o bicchieri).
Limiti	Latte e preparazioni deperibili da 0 °C a +4 °C.
Monitoraggio	Controllo visivo quotidiano.
Azioni correttive	Pulizia straordinaria; eliminazione del prodotto contaminato.
Registrazione	Registrazione solo le non conformità

8.8 Impasto e lievitazione

L'impasto si prepara nell'impastatrice a spirale con farina, acqua dell'acquedotto, sale e lievito madre. Dopo la formatura dei panetti, l'impasto matura a lungo in frigorifero in contenitori chiusi. Il lievito madre va rinfrescato con utensili e contenitori puliti.

- Controllare la farina mentre si versa nell'impastatrice per escludere corpi estranei.
- Coprire sempre i contenitori dei panetti e indicare la data di preparazione.

PERICOLO	DESCRIZIONE
Fisico	Corpi estranei (frammenti di imballi, insetti delle farine)
Biologico	Contaminazione da superfici e mani
Allergeni	Glutine e altri allergeni negli ingredienti

ELEMENTO	CONTENUTO
Misure di controllo	Setacciatura/ispezione delle farine; pulizia di impastatrice e piani; contenitori chiusi per la lievitazione.
Limiti	Impasti senza corpi estranei; contenitori coperti.
Monitoraggio	Controllo visivo a ogni lavorazione.
Azioni correttive	Eliminare l'impasto contaminato; pulizia straordinaria.
Registrazione	Registrazione solo le non conformità

8.9 Cottura in forno (pizza, pane, prodotti da forno)

Le pizze si stendono e si condiscono sul banco pizza refrigerato e si cuociono nel forno a legna. I condimenti stanno nel banco refrigerato e si prelevano in piccole quantità. La pizza esce dal forno solo se cotta in modo uniforme.

- Tenere la legna lontana dal banco pizza e dagli alimenti, e pulire la bocca del forno dalla cenere prima del servizio.
- Usare pale pulite e controllare che sulla pizza non restino frammenti di cenere o brace.
- Mantenere separati gli ingredienti con allergeni nel banco, ad esempio alici e pesto in vaschette proprie.

PERICOLO	DESCRIZIONE
Biologico	Moltiplicazione batterica nei condimenti lasciati a temperatura ambiente
Fisico	Residui di combustione/frammenti
Allergeni	Contaminazione crociata con allergeni sul banco

ELEMENTO	CONTENUTO
Misure di controllo	Condimenti nel banco refrigerato; pulizia del forno e delle pale; cottura completa.
Limiti	Prodotto cotto uniformemente; condimenti deperibili da 0 °C a +4 °C.
Monitoraggio	Controllo visivo a ogni infornata; temperatura del banco refrigerato una volta al giorno.
Azioni correttive	Prolungare la cottura; eliminare i condimenti rimasti fuori frigo oltre il servizio.
Registrazione	Scheda registrazione temperature (frigoriferi, congelatori, vetrine)

8.10 Porzionatura e somministrazione

La pizza viene tagliata e servita con utensili puliti, senza toccare il cibo con le mani. Il tiramisù è porzionato con una spatola dedicata. Le informazioni sugli allergeni di ogni piatto sono disponibili per i clienti in sala.

- Il personale di sala chiede sempre al cliente se ha allergie prima di passare l'ordine al banco pizza.
- Aggiornare la tabella allergeni ogni volta che cambia una ricetta o un fornitore.

PERICOLO	DESCRIZIONE
Biologico	Contaminazione da manipolazione
Allergeni	Errata informazione al cliente sugli allergeni

ELEMENTO	CONTENUTO
Misure di controllo	Utensili per il servizio; tabella allergeni aggiornata a ogni cambio di menù; personale informato.
Limiti	Informazione allergeni disponibile per ogni piatto.
Monitoraggio	Verifica della tabella allergeni a ogni cambio di menù.
Azioni correttive	Aggiornare la tabella; informare il personale.
Registrazione	Registrazione solo le non conformità

8.11 Asporto e consegna a domicilio

Le pizze da asporto sono messe nei cartoni e i dolci in contenitori adatti al contatto con gli alimenti. La sera le consegne a domicilio si fanno con borse termiche pulite. Chi ordina per telefono o online riceve le informazioni sugli allergeni prima dell'acquisto.

- Organizzare i giri di consegna per ridurre i tempi tra uscita dal forno e arrivo dal cliente.
- Pulire l'interno delle borse termiche a fine serata.
- Segnare sul cartone eventuali richieste del cliente per allergie.

PERICOLO	DESCRIZIONE
Biologico	Perdita della temperatura durante il trasporto
Chimico	Contenitori non idonei
Allergeni	Informazione allergeni mancante negli ordini online/telefonici

ELEMENTO	CONTENUTO
Misure di controllo	Contenitori MOCA; borse/box isotermitici puliti; tempi di consegna ridotti; informazione allergeni prima dell'acquisto.
Limiti	Caldi $\geq +60$ °C (consigliato +65 °C); freddi da 0 °C a +4 °C.

ELEMENTO	CONTENUTO
Monitoraggio	Controllo visivo; verifica periodica dei contenitori isotermitici.
Azioni correttive	Sostituire i contenitori non idonei; riorganizzare le consegne.
Registrazione	Registrazione solo le non conformità

SEZIONE 9

Punti critici di controllo (CCP)

Dall'analisi dei pericoli risulta che, per questa attività, la maggior parte dei pericoli è tenuta sotto controllo dai prerequisiti di igiene. Le fasi sotto indicate richiedono una sorveglianza specifica con limiti definiti; sono trattate come punti critici di controllo (o punti di attenzione) e le loro non conformità vanno sempre registrate.

FASE	LIMITE CRITICO	MONITORAGGIO	AZIONE CORRETTIVA
Conservazione refrigerata	da 0 °C a +4 °C	Lettura della temperatura di ogni apparecchio almeno una volta al giorno (all'apertura).	Se la temperatura supera il limite: verificare chiusura e carico, regolare il termostato, spostare gli alimenti in un altro apparecchio; valutare l'idoneità degli alimenti (eliminare quelli a rischio); chiamare l'assistenza tecnica; registrare.

SEZIONE 10

Gestione degli allergeni

Le informazioni sulla presenza dei 14 allergeni dell'All. II del Reg. (UE) 1169/2011 sono fornite al cliente per ogni prodotto o piatto, per iscritto (menù, cartello, registro consultabile) o oralmente con indicazione scritta di come ottenerle. In caso di vendita a distanza (ordini online o telefonici) l'informazione è data prima della conclusione dell'acquisto.

- Schede ricetta con ingredienti aggiornate a ogni cambio di menù o di fornitore.
- Controllo delle etichette dei prodotti acquistati (gli allergeni sono evidenziati).
- Separazione di utensili e superfici, pulizia tra lavorazioni con allergeni diversi.
- Personale informato: in caso di dubbio non si garantisce l'assenza di un allergene.

Nei piatti della pizzeria sono presenti glutine, latte, pesce, frutta a guscio e uova. Tutte le pizze contengono glutine per via dell'impasto; la Napoli contiene alici, la pizza al pesto contiene frutta a guscio, il tiramisù contiene

uova, latte e glutine. Il titolare tiene in sala una tabella allergeni aggiornata per ogni piatto e la mette a disposizione anche per gli ordini telefonici, online e per le consegne. Il personale chiede sempre al cliente se ha allergie e, se non è sicuro, si rivolge al responsabile.

Sul banco pizza gli ingredienti con allergeni stanno in vaschette separate con utensili propri. Se un cliente segnala un'allergia, chi prepara la pizza si lava le mani, pulisce la zona di lavoro e usa utensili puliti. Va comunque spiegato al cliente che nel locale si lavorano farine e altri allergeni e che il contatto accidentale non si può escludere.

Punti di attenzione per questa attività

- La farina è sempre presente nell'aria e sui piani: non si possono garantire pizze o prodotti privi di glutine.
- Le alici della Napoli e il pesto della pizza alla stracciatella vanno tenuti in vaschette chiuse e con cucchiari dedicati.
- Controllare l'etichetta di pesto, salumi della Diavola e ingredienti del tiramisù a ogni cambio di fornitore o di prodotto.
- Per l'asporto e le consegne segnare chiaramente sul cartone le richieste del cliente legate alle allergie.

Allergeni dichiarati come presenti nei prodotti dell'impresa: cereali contenenti glutine, uova, pesce, latte, frutta a guscio.

Tabella allergeni dei piatti

Tabella compilata a partire dal menù indicato dal titolare, che deve verificarla sulle ricette e sulle etichette degli ingredienti e aggiornarla a ogni cambio di menù, ricetta o fornitore. Indica gli allergeni presenti come ingredienti; per tracce e possibili contaminazioni crociate il cliente chiede al personale.

PIATTO / PRODOTTO	Glutine	Crostacei	Uova	Pesce	Arachidi	Soia	Latte	Frutta a guscio	Sedano	Senape	Sesamo	Solfiti	Lupini	Molluschi
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
Margherita	✓						✓							
Marinara	✓													
Napoli	✓			✓			✓							
Diavola	✓						✓							
Pizza al pesto con stracciatella	✓						✓	✓						
Tiramisù	✓		✓				✓							

✓ presente come ingrediente

1 Glutine · 2 Crostacei · 3 Uova · 4 Pesce · 5 Arachidi · 6 Soia · 7 Latte · 8 Frutta a guscio · 9 Sedano · 10 Senape · 11 Sesamo · 12 Solfiti · 13 Lupini · 14 Molluschi

N.	ALLERGENE (ALL. II REG. UE 1169/2011)
1	Cereali contenenti glutine – grano (farro, grano khorasan), segale, orzo, avena e prodotti derivati
2	Crostacei – e prodotti a base di crostacei

N.	ALLERGENE (ALL. II REG. UE 1169/2011)
3	Uova – e prodotti a base di uova
4	Pesce – e prodotti a base di pesce
5	Arachidi – e prodotti a base di arachidi
6	Soia – e prodotti a base di soia
7	Latte – e prodotti a base di latte (incluso il lattosio)
8	Frutta a guscio – mandorle, nocciole, noci, anacardi, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia
9	Sedano – e prodotti a base di sedano
10	Senape – e prodotti a base di senape
11	Semi di sesamo – e prodotti a base di semi di sesamo
12	Anidride solforosa e solfiti – in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro (espressi come SO ₂)
13	Lupini – e prodotti a base di lupini
14	Molluschi – e prodotti a base di molluschi

SEZIONE 11

Rintracciabilità, ritiro e richiamo

L'impresa è in grado di individuare i fornitori dei prodotti acquistati (rintracciabilità "un passo indietro") conservando fatture e documenti di trasporto, ordinati per data. Se vende ad altre imprese, conserva anche i dati dei clienti professionali ("un passo avanti").

Se l'impresa ritiene o sospetta che un alimento non sia conforme ai requisiti di sicurezza: lo blocca e lo separa con un cartello "non vendibile"; avvia il ritiro dal mercato; informa immediatamente l'ASL competente; se il prodotto può essere già arrivato ai consumatori, li informa (richiamo) secondo le indicazioni dell'autorità. Allo stesso modo si gestiscono le comunicazioni di ritiro/richiamo ricevute dai fornitori.

SEZIONE 12

Gestione delle non conformità

Ogni volta che un limite non è rispettato o una procedura non è applicata si adotta l'azione correttiva prevista e la si registra sulla scheda non conformità (data, fase, problema, azione, esito, firma). Le non conformità ripetute portano alla revisione della procedura e, se necessario, del manuale.

SEZIONE 13

Verifica, riesame e aggiornamento

- Il responsabile controlla periodicamente (almeno una volta al mese) che le registrazioni siano compilate e che le azioni correttive siano state applicate.
- Il manuale è riesaminato almeno una volta all'anno e ogni volta che cambiano locali, attrezzature, menù, fornitori principali o processi.
- Ogni revisione riporta numero, data e firma del titolare; le versioni precedenti sono conservate.

REV.	DATA	MOTIVO	FIRMA
0	18/10/2026	Prima emissione	

SEZIONE 14

Registrazioni

Sono allegate le seguenti schede (da stampare e compilare). Conservale per almeno 2 anni, o il periodo indicato dall'ASL, e tienile a disposizione in caso di controllo.

- Scheda registrazione temperature (frigoriferi, congelatori, vetrine)
- Scheda pulizia e sanificazione
- Scheda ricevimento merci
- Scheda controllo infestanti
- Registro della formazione del personale
- Scheda non conformità e azioni correttive

SEZIONE 15

Approvazione del titolare

Il sottoscritto titolare/legale rappresentante dichiara di aver letto e verificato il presente manuale, di averlo adattato alla realtà della propria impresa e di impegnarsi ad applicarlo e mantenerlo aggiornato.

LUOGO E DATA

FIRMA DEL TITOLARE (OSA)

Documento predisposto con HACCP Pronto sulla base delle informazioni fornite dal titolare. È una bozza da verificare, adattare e firmare a cura del titolare dell'impresa alimentare (OSA), che resta responsabile della sicurezza degli alimenti. Non è una certificazione né un'approvazione dell'ASL o di altra autorità e non sostituisce la formazione obbligatoria del personale.

ALLEGATO

Planimetria dei locali

Allega qui la planimetria dei locali, in scala, normalmente predisposta dal tuo tecnico (geometra, architetto o ingegnere) e già presentata con la SCIA al SUAP del Comune. Deve corrispondere allo stato di fatto.

Cosa segnare sulla planimetria

- Destinazione di ogni locale (cucina, laboratorio, deposito, sala/banco, spogliatoio, servizi, area rifiuti).
- Posizione delle attrezzature principali: frigoriferi e celle, congelatori, abbattitore, forni e piani cottura, lavelli e lavamani, lavastoviglie.
- Percorsi di merci, personale e rifiuti (anche con frecce di colori diversi).
- Postazioni per il monitoraggio degli infestanti (esche/trappole) con il loro numero, come nella scheda di controllo infestanti.

Aggiorna la planimetria ogni volta che sposti attrezzature, cambi la destinazione di un locale o fai lavori. Se modifichi i locali, verifica con il tuo tecnico se serve aggiornare anche la SCIA.

Se non hai ancora una copia della planimetria, usa la pagina quadrettata che segue per uno schizzo provvisorio (non in scala) e sostituiscila appena possibile con quella del tecnico.

Schizzo provvisorio dei locali (non in scala) – 1 quadretto = circa ____ m

Indicare locali, attrezzature, percorsi (merci, personale, rifiuti) e postazioni per gli infestanti numerate.



Sostituire lo schizzo con la planimetria in scala del tecnico (la stessa presentata con la SCIA) appena disponibile.