

123

123 Consulenza

Consulenza sicurezza lavoro e formazione

GUIDA - STRUMENTI

Manuale HACCP - modello operativo per ristorazione

PRP, CCP, monitoraggio temperature, allergeni e rintracciabilità

Versione

1.0

Aggiornata al

2026-06-23

Risorsa gratuita scaricabile da <https://www.123consulenza.com>

Indice

Quadro normativo dell'igiene alimentare	1
I 7 principi HACCP	1
PRP - Programmi di Prerequisiti	1
Analisi pericoli e diagramma di flusso	2
CCP - Punti Critici di Controllo	2
Monitoraggio temperature	2
Gestione allergeni	3
Sanificazione e pest control	3
Rintracciabilità e ritiro prodotto	3
Formazione e moduli di registrazione	4

Manuale HACCP - modello operativo per ristorazione

Il sistema HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) e l'approccio preventivo obbligatorio per le imprese alimentari ai sensi del Reg. CE 852/2004. La presente guida offre un modello operativo per la ristorazione: identificazione dei pericoli, definizione dei PRP (Pre-Requisiti) e dei CCP (Punti Critici di Controllo), monitoraggio temperature, gestione allergeni ai sensi del Reg. UE 1169/2011, sanificazione, rintracciabilità ex Reg. CE 178/2002. Documento orientativo per micro e piccole imprese di ristorazione; non sostituisce il manuale specifico redatto per la propria attività né le procedure ASL territoriali.

Quadro normativo

L'igiene alimentare europea poggia sul cosiddetto pacchetto igiene: Reg. CE 178/2002 (principi generali, rintracciabilità, RASFF), Reg. CE 852/2004 (igiene generale per gli OSA), Reg. CE 853/2004 (igiene specifica per alimenti di origine animale), Reg. CE 882/2004 ora sostituito dal Reg. UE 625/2017 (controlli ufficiali). A livello nazionale si applicano il D.Lgs. 193/2007, le Linee guida applicative regionali e le normative speciali (es. notifica sanitaria SCIA in luogo della vecchia autorizzazione). L'informazione al consumatore è disciplinata dal Reg. UE 1169/2011.

I 7 principi HACCP

- 1. Identificazione dei pericoli (biologici, chimici, fisici, allergenici).
- 2. Individuazione dei CCP nei processi.
- 3. Definizione dei limiti critici per ciascun CCP.
- 4. Sistema di monitoraggio dei CCP.
- 5. Azioni correttive in caso di deviazione.
- 6. Procedure di verifica del sistema.
- 7. Documentazione e registrazioni.

INFO - Flessibilità per le micro imprese

Per i piccoli ristoranti la Commissione UE (Comunicazione 2016/C 278/01) ammette manuali semplificati con riferimento a manuali di buona prassi igienica nazionali, purché siano comunque presenti analisi dei pericoli, identificazione dei CCP e registrazioni.

PRP - Programmi di Prerequisiti

I PRP costituiscono le buone pratiche igieniche di base che rendono significativa l'individuazione dei soli CCP davvero critici. Senza PRP solidi il numero di CCP da monitorare crescerebbe in modo ingestibile.

- Layout dei locali, separazione zone pulite/sporche.

- Mantenimento strutture e impianti.
- Pulizia e sanificazione locali, attrezzature, utensili.
- Controllo infestanti.
- Approvvigionamento acqua potabile e ghiaccio.
- Gestione rifiuti.
- Igiene e formazione del personale.
- Selezione e gestione fornitori.
- Trasporto e stoccaggio materie prime.
- Manutenzione macchine e taratura strumenti di misura.

Analisi pericoli e diagramma di flusso

Si individuano le fasi del processo dalla ricezione delle materie prime alla somministrazione. Per ciascuna fase si elencano i pericoli (Bio, Chi, Fis, Alle) e si valuta significatività (probabilità x gravità).

Fase	Pericolo prevalente	Misura preventiva
Ricevimento merci	Bio: contaminazione, T errate	Verifica T arrivo, integrità confezioni
Stoccaggio freddo	Bio: moltiplicazione patogeni	T frigo <4 C, T cong <-18 C
Scongelamento	Bio: crescita patogeni	Scongelamento in frigorifero o microonde
Cottura	Bio: sopravvivenza patogeni	T cuore >70 C per 2 minuti
Mantenimento caldo	Bio: crescita patogeni	T >65 C, max 4 ore
Raffreddamento rapido	Bio: crescita Clostridium, Bacillus	Da 60 a 10 C in <2h
Servizio	Fis/Bio: contaminazioni crociate	Utensili dedicati, igiene mani

CCP tipici della ristorazione

- CCP 1: Conservazione refrigerata e congelata - limiti T frigo <4 C, cong <-18 C.
- CCP 2: Cottura - T cuore \geq 70 C per almeno 2 minuti (per pollame e maiale).
- CCP 3: Raffreddamento rapido di alimenti precotti destinati al consumo differito.
- CCP 4: Mantenimento a caldo in linea self-service - T \geq 65 C.
- CCP 5 (eventuale): Sotto-vuoto e sous-vide - tempo/temperatura validati.

ATTENZIONE - Deviazioni e azioni correttive

In caso di superamento di un limite critico (es. frigorifero a 8 C): segregare gli alimenti, valutare la durata della deviazione, decidere su uso/declassamento/distruzione, registrare l'evento e l'azione, riparare/sostituire l'apparecchiatura. Le decisioni devono essere documentate e firmate.

Monitoraggio temperature

La frequenza di monitoraggio dipende dal volume di attività. Per la ristorazione è raccomandata almeno una rilevazione mattutina e una serale per ciascuna apparecchiatura, registrata su modulo dedicato. Termometri a sonda calibrati almeno annualmente; data logger automatici per i frigoriferi di stoccaggio aumentano l'affidabilità del sistema.

Alimento/Locale	Temperatura target	Tolleranza
Frigorifero carne fresca	0-4 C	Max 4 C
Frigorifero pesce fresco	0-2 C	Max 4 C
Frigorifero latticini	2-4 C	Max 6 C
Congelatore	<= -18 C	Mai >-15 C
Vetrine espositive ostriche/vivi	Su ghiaccio	<= 4 C
Mantenimento caldo	>= 65 C	Min 60 C max 4h

Gestione allergeni

L'Allegato II del Reg. UE 1169/2011 elenca 14 sostanze allergeniche da segnalare obbligatoriamente: cereali con glutine, crostacei, uova, pesce, arachidi, soia, latte, frutta a guscio, sedano, senape, sesamo, anidride solforosa e solfiti, lupini, molluschi. La presenza deve essere indicata in modo chiaramente percepibile sul menu, su cartelli vicino agli espositori o tramite registro a disposizione del cliente.

- Censimento allergeni in tutte le ricette/menu.
- Schede tecniche fornitori per ogni materia prima.
- Procedura prevenzione contaminazioni crociate (utensili dedicati, aree separate, lavaggio attrezzi).
- Formazione del personale di sala (saper rispondere al cliente celiaco, allergico alle arachidi etc.).
- Cartello informativo o registro disponibile su richiesta del cliente.
- Etichettatura interna delle preparazioni conservate.

Sanificazione e pest control

Il piano di sanificazione documenta locali e attrezzature da pulire, frequenza, prodotti utilizzati (con scheda dati di sicurezza), responsabili e modalità di verifica (visiva e in casi specifici con tamponi superficiali). Il pest control è affidato in genere a ditta esterna con verbali periodici di ispezione e mappatura punti monitoraggio (esche rodenticide perimetrali, trappole UV per insetti volanti, monitoraggio striscianti).

Rintracciabilità e ritiro

L'art. 18 del Reg. 178/2002 impone di conoscere il fornitore (a monte) e il destinatario (a valle, escluso il consumatore finale). Per la ristorazione la rintracciabilità pratica si attua tramite conservazione delle fatture/DDT in archivio (cartaceo o digitale) per almeno 4 anni, prassi consigliata dalle linee guida. In caso di alimento non sicuro (alert RASFF) l'OSA deve avviare il ritiro, informare l'autorità competente e cooperare con essa.

Formazione e moduli

La formazione del personale alimentarista è regolata dalla normativa regionale (ex libretto sanitario abrogato). È richiesta formazione iniziale e aggiornamento periodico (generalmente triennale). Il manuale dovrebbe contenere o richiamare i seguenti moduli operativi: M01 ricevimento merci, M02 controllo temperature frigo/congelatori, M03 sanificazione, M04 non conformità e azioni correttive, M05 pest control, M06 formazione personale, M07 registro allergeni.

CONFORMITÀ - Notifica sanitaria

Prima dell'inizio dell'attività è obbligatoria la SCIA al SUAP comunale con notifica sanitaria all'ASL ai sensi del Reg. CE 852/2004 art. 6. Eventuali modifiche significative (es. cambio menu con introduzione di lavorazioni nuove, ampliamento locali) richiedono comunicazione di variazione.

Fonti normative

Reg. CE 852/2004 — <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/IT/TXT/?uri=CELEX:32004R0852>

Reg. CE 178/2002 - Principi e rintracciabilità

Reg. CE 853/2004 - Alimenti origine animale

Reg. UE 1169/2011 - Informazione consumatore

Reg. UE 625/2017 - Controlli ufficiali

D.Lgs. 193/2007 - Sanzioni igiene alimentare

Comunicazione Commissione UE 2016/C 278/01 - HACCP semplificato

Linee guida Conferenza Stato-Regioni 16/01/2013 - HACCP

D.Lgs. 81/08 (rischio biologico, chimico, MMC in cucina)

Hai bisogno di assistenza?

Affidati al nostro team di esperti — sopralluogo gratuito.

DVR — Documento di Valutazione dei Rischi

Redazione e aggiornamento ai sensi del D.Lgs. 81/08. Sopralluogo, misurazioni e procedure operative.

RSPP esterno

Incarico esterno di Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione, formazione obbligatoria inclusa.

HACCP — Sistema di autocontrollo alimentare

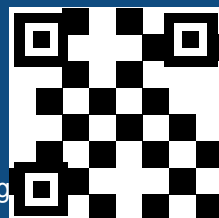
Manuale HACCP, formazione alimentaristi, gestione allergeni e tracciabilità per pubblici esercizi.

Richiedi un preventivo gratuito

Telefono: +39 06 99 68 846

Email: info@123consulenza.com

Online: https://www.123consulenza.com/preventivo/?utm_source=pdf&utm_campaign=-m



P.M.I. Servizi S.r.l. — Sede legale Via di Santo Stefano 6/C — 00061 Anguillara Sabazia (RM)

P.IVA / C.F. IT10874781007 · PEC: pmiservizisrl@pec.it

Tel. +39 06 99 68 846 · Email info@123consulenza.com · Web <https://www.123consulenza.com>

Tutti i diritti riservati. Riproduzione vietata senza autorizzazione scritta.