Modello di piano HACCP per la cucina

Nome dell'attività: Bistrot Esempio **Indirizzo dello stabilimento:**

Operatore del settore alimentare: Bistrot Esempio Srl **Responsabile HACCP:** Giulia Rossi

Tipo di attività: Ristorante, 60 coperti **Versione:** 2 **Data del piano:** 02/11/2026 **Prossima revisione:** 02/11/2027

Il piano segue i sette principi HACCP: elencare i pericoli, individuare i punti critici di controllo, fissare i limiti critici, stabilire il monitoraggio, stabilire le azioni correttive, verificare che il piano funzioni e tenere le registrazioni. Descrivi il tuo menu, i tuoi processi e i tuoi locali; un piano copiato non dimostra che la tua cucina è sotto controllo. Rivedi il piano a ogni modifica di piatto, ricetta, fornitore, attrezzatura o processo (Regolamento (CE) n. 852/2004, articolo 5).

1. Gruppo HACCP

Nome	Ruolo	Formazione igienica (corso, data)	Firma
Giulia Rossi	Capocuoca, responsabile HACCP	Corso HACCP, 03/2025	Giulia Rossi
Marco Bianchi	Cuoco	Formazione igiene, 01/2026	Marco Bianchi
Sara Romano	Responsabile di sala	Formazione igiene, 01/2026	Sara Romano

2. Prodotti e campo di applicazione

Gruppi di piatti e prodotti compresi:

Zuppe, secondi, pasta, griglia, insalate, dolci

Chi consuma il cibo e come viene servito (sul posto, da asporto, consegna, gruppi vulnerabili):

Clienti in sala e da asporto; nessuna consegna a case di riposo o scuole

Fasi di processo usate: ☑ Ricevimento ☑ Conservazione refrigerata ☑ Conservazione congelata ☑ Magazzino secco ☑ Scongelamento ☑ Preparazione del crudo ☑ Preparazione di piatti pronti ☑ Cottura ☑ Abbattimento ☑ Riscaldamento ☑ Mantenimento a caldo ☐ Esposizione refrigerata ☑ Servizio ☐ Confezionamento ☐ Trasporto ☐ Altro:

3. Prerequisiti (programmi di base)

I prerequisiti sono le regole igieniche di base valide in tutta la cucina. Scrivi dove si trova la procedura scritta e quale registro dimostra che viene seguita.

Programma	Procedura scritta (dove si trova)	Registrazione, registro	Responsabile	Ultima revisione
Pulizia e sanificazione	Raccoglitore cucina, sez. 2	Registro pulizie	Giulia Rossi	02/11/2026
Lotta agli infestanti	Contratto disinfestazione	Registro infestanti	Giulia Rossi	02/11/2026
Igiene, salute e formazione del personale	Raccoglitore cucina, sez. 3	Registro formazione	Giulia Rossi	02/11/2026
Qualifica dei fornitori e ricevimento merci	Elenco fornitori	Registro ricevimento	Giulia Rossi	02/11/2026
Controllo delle temperature e verifica dei termometri	Raccoglitore cucina, sez. 4	Registri temperature	Giulia Rossi	02/11/2026
Gestione degli allergeni				
Approvvigionamento idrico				
Rifiuti				
Manutenzione di locali e attrezzature				
Rintracciabilità e richiamo				

4. Diagramma di flusso

Fase	Fase del processo	Cosa succede (attrezzatura, tempo, temperatura)	Alimenti o gruppi di piatti
1	Ricevimento	Refrigerati ≤ 5 °C, controllo visivo	Tutti gli ingredienti
2	Conservazione	Frigoriferi 0–5 °C	Carne, latticini, insalata
3	Cottura	Piano cottura e forno, cuore ≥ 75 °C	Secondi, zuppe
4	Mantenimento a caldo	Banco, ≥ 65 °C, max 3 h	Piatto del giorno
5	Riscaldamento	Una volta, cuore ≥ 75 °C	Zuppe, spezzatini
6			
7			

5. Analisi dei pericoli e punti critici di controllo

Una riga per ogni pericolo in ogni fase. Tipo di pericolo: B biologico, C chimico, F fisico, A allergene. Una fase è un punto critico di controllo (CCP) quando il controllo lì è essenziale e nessuna fase successiva elimina il pericolo. Per un CCP compila limite critico, monitoraggio, azione correttiva e verifica; per le altre fasi indica il prerequisito che controlla il pericolo.

Fase del processo	Pericolo (B, C, F, A)	Misura di controllo	CCP? (S/N)	Limite critico	Monitoraggio (cosa, come)	Frequenza	Azione correttiva	Verifica	Registrazione	Responsabile
Ricevimento merci refrigerate	B	Fornitori qualificati, misura all'arrivo	S	≤ 5 °C	Cuore di 1 confezione per consegna	Ogni giorno	Respingere la merce e avvisare il fornitore	Controllo settimanale del registro	Registro ricevimento	Giulia Rossi
Conservazione in frigorifero	B	Frigorifero ≤ 5 °C	S	0–5 °C	Lettura del termometro del frigorifero	Ogni turno	Spostare in un altro frigo, chiamare l'assistenza	Verifica mensile del termometro	Registro frigoriferi	Marco Bianchi
Cottura	B	Cottura da ricetta	S	al cuore ≥ 75 °C	Misurare la parte più spessa di ogni lotto	Ogni turno	Proseguire la cottura fino a 75 °C	Controllo settimanale del registro	Registro cottura	Sara Romano
Mantenimento a caldo	B	Termostato del banco	S	≥ 65 °C	Misurare i piatti al banco ogni 2 ore	Ogni turno	Riscaldare a 75 °C o eliminare	Controllo settimanale del registro	Registro mantenimento	Luca Ferrari
Riscaldamento	B	Riscaldamento rapido	S	al cuore ≥ 75 °C	Misurare ogni porzione riscaldata	Ogni turno	Continuare a riscaldare, riscaldare una sola volta	Controllo settimanale del registro	Registro riscaldamento	Chiara Esposito

Modello di piano HACCP per la cucina

Fase del processo	Pericolo (B, C, F, A)	Misura di controllo	CCP? (S/N)	Limite critico	Monitoraggio (cosa, come)	Frequenza	Azione correttiva	Verifica	Registrazione	Responsabile

6. Verifica e revisione

Data	Cosa è stato controllato o rivisto (registri, piano, ispezione, analisi)	Esito	Modifiche al piano	Nome, firma
02/11/2026	Registri e piano HACCP verificati	OK	Nuovo piatto: lasagne	Giulia Rossi

Giulia Rossi
Approvato dall'operatore del settore alimentare (nome, firma)

02/11/2026
Data