

HACCP GUIDELINES - GUIDA al SISTEMA HACCP

I valori sono sorprendenti. E' stato stimato che oltre 6 milioni di americani, ogni anno, vengono a contatto con cibi avariati (9.000 decessi - Dati forniti dal CDC Center for Disease Control). Le conseguenze possono essere negative anche per il gestore del locale (perdita della Clientela, Reputazione, calo delle Vendite...) aumento dei costi delle Assicurazioni, Spese Legali...

Delle misure preventive, se applicate, possono eliminare i problemi di alterazione e deterioramento dei cibi. E' stato rilevato che l'84% delle alterazioni sono state causate da una impropria temperatura di conservazione.

L'applicazione del Sistema HACCP Hazard Analysis Critical Control Point minimizza l'attuale rischio permettendo di identificare condizioni di insorgenza di microorganismi.

Per poter applicare in forma corretta il sistema sono necessari degli appropriati strumenti in grado di rilevare, con precisione, i tempi e le temperature di cottura, stoccaggio, conservazione...

- Gli alimenti refrigerati devono essere ricevuti ad una temperatura di 1,7° C. o inferiore;
- Gli alimenti surgelati devono essere ricevuti ad una temperatura di -17,8° C. o inferiore ad eccezione dei gelati che devono essere ricevuti ad una temperatura di -12,2° ÷ -14,4° C.;
- All'arrivo, ispezionare l'esterno dei contenitori. Buttare via l'imballo e il prodotto in esso contenuto se all'esterno si manifestano segni di umidità (è un indice di presenza di batteri). Eliminare gli imballi e il loro contenuto se non sono integri (una foratura può manifestare la presenza di roditori). Eliminare i prodotti umidi che non presentano il loro colore standard. Inserire la sonda del termometro tra le scatole dei prodotti congelati...
- I prodotti Ultra-Pastorizzati e quelli confezionati in ambiente asettico che sono marchiati UHT possono essere ricevuti non-refrigerati. Il latte deve essere ricevuto ad una temperatura di 4,4° C. o inferiore;
- I prodotti confezionati in Atmosfera Modificata MAP possono essere refrigerati e congelati. Controllare la condizione dell'imballo speciale per accertarsi delle condizioni della consegna;
- Buttare via gli alimenti che non corrispondono agli Standard di sicurezza e ricordatevi che, in caso di dubbi, è meglio disfarsene.

Zone di conservazione degli alimenti :

Cella ad A.T. Alta temperatura : Cella Secca. L'ambiente deve essere ben ventilato e ben illuminato, pulito e protetto dalla peste, dall'eccessiva umidità e dal calore. La temperatura della cella deve essere di 10° C. ed è ideale per aumentare la durata di tutti i prodotti secchi. L'umidità Relativa ideale è 50 ÷ 60% U.R. Impiegare un Deumidificatore d'Aria se esistono alti valori di Umidità Relativa;

Cella a M.A. Medio Alta temperatura : Breve stazionamento di alimenti deperibili e potenzialmente pericolosi. La temperatura della cella deve essere di 1,7° C. o inferiore per mantenere i prodotti al di sotto della zona di Pericolo Batteriologico. Impiegare più celle per differenti temperature di conservazione. Impiegare i termometri Mod. 335 o Mod. 330 per visualizzare la temperatura;

Cella a M.B. Medio Bassa temperatura : Breve stazionamento di Carne, Pesce... La temperatura della cella deve essere di 0° ÷ -3,3° C. per evitare il proliferare di batteri. Questa conservazione aumenta la durata dei prodotti senza compromettere la qualità che il congelamento può causare negli alimenti;

Cella a B.T. Bassa temperatura : Solitamente per riceve-

re e mantenere i prodotti congelati. La temperatura della cella deve essere di -17,8° C. o inferiore. Una lieve variazione della temperatura di -17,8° C. può compromettere la qualità del prodotto specialmente per la carne e per il pesce. Impiegare due termometri, uno posizionato nella parte più calda e uno nella parte più fredda della cella.

DURATA DI CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI

PRODOTTO	FRIGORIFERO	CELLA REFR.
-	3 ÷ 6 giorni	6 ÷ 12 mesi
-	3 ÷ 4 giorni	6 ÷ 9 mesi
-	1 ÷ 2 giorni	3 ÷ 6 mesi
-	1 ÷ 2 giorni	3 ÷ 4 mesi
-	1 ÷ 2 giorni	1 ÷ 3 mesi
-	1 ÷ 2 giorni	3 ÷ 4 mesi
-	1 ÷ 2 giorni	6 mesi
-	1 ÷ 2 giorni	4 mesi
-	1 ÷ 2 giorni	3 mesi
-	1 ÷ 2 giorni	2 ÷ 4 mesi
-	4 ÷ 5 giorni	8 ÷ 10 mesi
-	7 giorni	-

THE HACCP MANAGER™ - Hazard Analysis Critical Control Point - REGISTRATORE di TEMPERATURA

Negli ultimi anni sono state emanate delle nuove Direttive Europee e Nazionali per quanto riguarda la conservazione di alimenti surgelati nel Settore Industriale e Commerciale. Le Direttive 89/108/CEE, 92/1 e 92/2 CEE, i Decreti Legge No. 110 del 27.01.1992 e No. 493 del 25.09.1995 stabiliscono che chi trasporta o conserva surgelati deve registrare le temperature e conservare i Dati per un anno.

L'applicazione del Registratore di Temperatura è necessaria nei seguenti campi: Trasporti refrigerati, Magazzini frigoriferi per la conservazione degli alimenti, Supermercati, Centri per la lavorazione delle carni e degli alimenti, Laboratori di Analisi e Ricerca...

I tradizionali Registratori Grafici di Temperatura risultano ingombranti (installazione difficoltosa in congelatori, vetrine refrigerate, banchi frigoriferi...), costosi (ogni zona da monitorare richiede un registratore grafico), di difficile gestione (approvvigionamento di carta specifica, sostituzione frequente della carta, dei pennini e delle batterie, annotazioni manuali quali le date e il luogo di registrazione, archiviazione di stampe...), di facile manomissione e possono fornire valori poco precisi ($\pm 1^\circ \text{C}$.) in un campo ristretto di temperature ($-50^\circ \pm +50^\circ \text{C}$). Con il nuovo registratore The HT3000 Manager™ tutti i problemi sopra elencati vengono superati. Questo strumento è costruito per rilevare la temperatura, ad una data, ora e luogo decisi dall'operatore attraverso l'applicazione di speciali sensori a pastiglia e per rilevare direttamente la temperatura utilizzando la sonda a termocoppia Universale (Mod. 8010 MK) fornita.

Ad ogni sensore a pastiglia viene assegnato :

- Un codice TSN (Temperature Serial Number);
- La Data e l'ora di registrazione della temperatura;
- Una descrizione come ad esempio "0008 - Vetrina pesce surgelato";
- Una temperatura MIN/MAX di allarme (se necessario).

Utilizzando i sensori a pastiglia (12 forniti di serie) i dati vengono trasferiti nell'HT3000 avvicinando il rilevatore a raggi infrarossi posto sulla parte superiore dello strumento. I dati immagazzinati e gestiti dallo strumento (fino a un massimo di 1000) possono essere trasferiti ad un PC tramite un cavo di interfaccia (fornito di serie).

Nella fornitura è inoltre compreso il software Standard (tre Floppy Disk da 3.5") utilizzabile su PC IBM compatibile 386 o superiore con sistema operativo Windows 3.1 e successivi munito di una Porta Seriale, 4 MB di spazio libero su disco fisso, 8 MB di memoria RAM, un Mouse e una Stampante.

L'utente può richiedere come accessorio (Mod. 9331) una o più confezioni contenenti 12 sensori a pastiglia e biadesivi ad un costo minimo.

Caratteristiche del software :

- **Data Set** - Indica il numero associato al gruppo di dati;
- **Pt number** - Indica il numero dei dati relativi ad un punto determinato, aumentato nell'HT3000 dopo ogni successiva registrazione della temperatura;
- **Date** - Indica la data nella quale i dati della temperatura sono stati registrati;
- **Time** - Indica l'ora nella quale i dati della temperatura sono stati registrati;
- **Temp** - Indica il valore della temperatura che è stata registrata;
- **Allarme** - Una "H" o una "L" indicano rispettivamente che il punto più alto o il punto più basso di temperatura è stato superato;
- **TSN** - Indica le ultime quattro cifre del No. seriale esadecimale stampato sul sensore a pastiglia Dallas;

- **Location** - Indica il punto o il nome assegnato al TSN.

Caratteristiche tecniche :

Calibrato secondo il N.I.S.T. National Institute of Standard and Technology - U.S.A. Certificato CE.

Campo di temperatura : $-50^\circ \pm +537^\circ \text{C}$ ($-58^\circ \pm +999^\circ \text{F}$);

Risoluzione : $0,1^\circ \text{C}$. ($0,1^\circ \text{F}$);

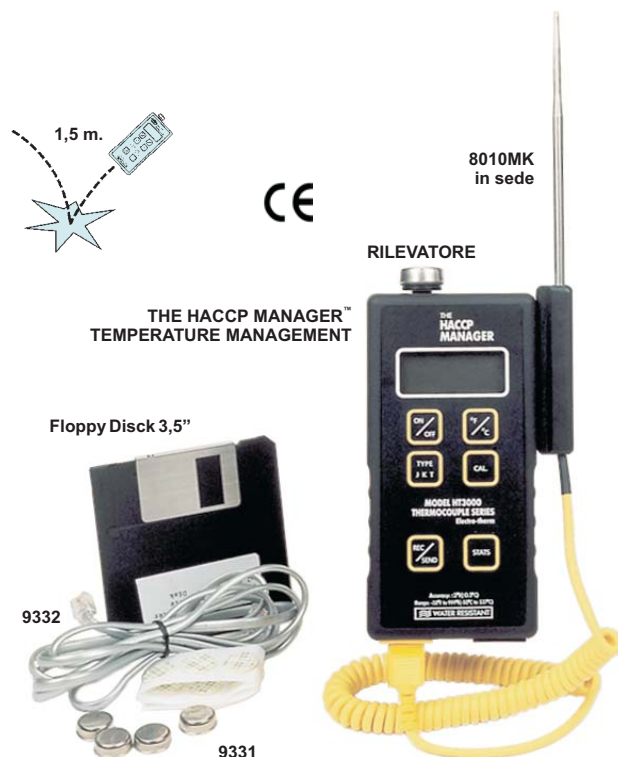
Precisione : $\pm 0,5^\circ \text{C}$. ($\pm 1^\circ \text{F}$) o $\pm 1\%$ della lettura;

Temperatura ambiente : $0^\circ \pm +43,3^\circ \text{C}$;

Umidità relativa ambiente : $10\% \pm 95\%$ non condensante

Dimensioni e Peso : $265 \times 180 \times 76 \text{ mm}$. - $0,9 \text{ Kg}$.

- Strumento a prova d'acqua e cadute (1,5 m. da terra);
- Tasti a membrana a funzione singola TYPE J K T (Selezione del tipo di sonda in uso), CAL (Calibrazione automatica della sonda), STATS (Situazione in essere);
- Tasti a membrana a doppia funzione ON/OFF (Acceso/Spento); °F/°C (Scelta dell'unità di misura della temperatura), REC/SEND (Registrazione della temperatura in memoria);
- Indicazioni sul display J, K, T (Tipo di sonda in uso), °F - °C (Temperatura in °Fahrenheit o °Celsius);
- Autodiagnosi sul quadrante: LO - HI (La temperatura da misurare è inferiore o superiore alla capacità dello strumento); LO.P (Batteria scarica);
- Completo di sonda "Universale" Mod. 8010MK e batteria da 9V tipo AA alcalina;
- Ampia gamma di sonde a termocoppia - intercambiabili (accessori da ordinare a parte).



Mod.	Descrizione
HT3000	HACCP Termometro a termocoppia per la registrazione della Temperatura, Temperatura di allarme, Data, Ora e Luogo. Con (1) sonda, (12) sensori a pastiglia, cavo di interfaccia, 3 Floppy Disk da 3,5" e valigetta in ABS.
Accessori	
9331	Reader Tabs - 12 pcs. Conf. di (12) sensori a pastiglia.
Parti di Ricambio	
9332	Computer Cable. Cavo con spinotti 9 pin x RJ11 6 pin.
9333	Software Program. (3) Floppy Disk da 3,5" per Software.