

Contaminazione degli alimenti: progettazione e controllo di un servizio di ristorazione

Dott. Piero Ferrari
Tecnologo Alimentare
Segretario FCSI Italia





Progettazione integrata

- Sicurezza igienica di tutto il sistema
- Adeguatazza funzionale del lay out
- Efficienza e affidabilità delle attrezzature
- Garanzie di qualità, appetibilità, igiene dei pasti
- Sostenibilità economica delle scelte effettuate in funzione del servizio e del cliente



HACCP – un metodo

- I prerequisiti
- I punti critici
- La verifica dei monitoraggi
- L'affidabilità degli operatori



L'importanza dei prerequisiti nella costruzione del piano di autocontrollo

- Il lay out
- La marcia in avanti
- Il percorso sporco pulito
- Il dimensionamento degli spazi



L'analisi del menù

- Progettazione di un servizio in funzione del menù
- Il piano di lavoro e l'ottimizzazione dell'impiego di operatori, reparti e attrezzature



Gli automatismi di controllo

- Il monitoraggio delle temperature delle celle
- Il sistema di controllo della temperatura di cottura
- I forni con procedura di autolavaggio
- I datalogger nel controllo delle temperature



Diagnostica e analisi

- Verifiche microbiologiche immediate :
- igiene delle superfici
- Assenza di glutine
- Sanificazione degli ambienti



Grazie

- Dott. Piero Ferrari
 - 3385087485