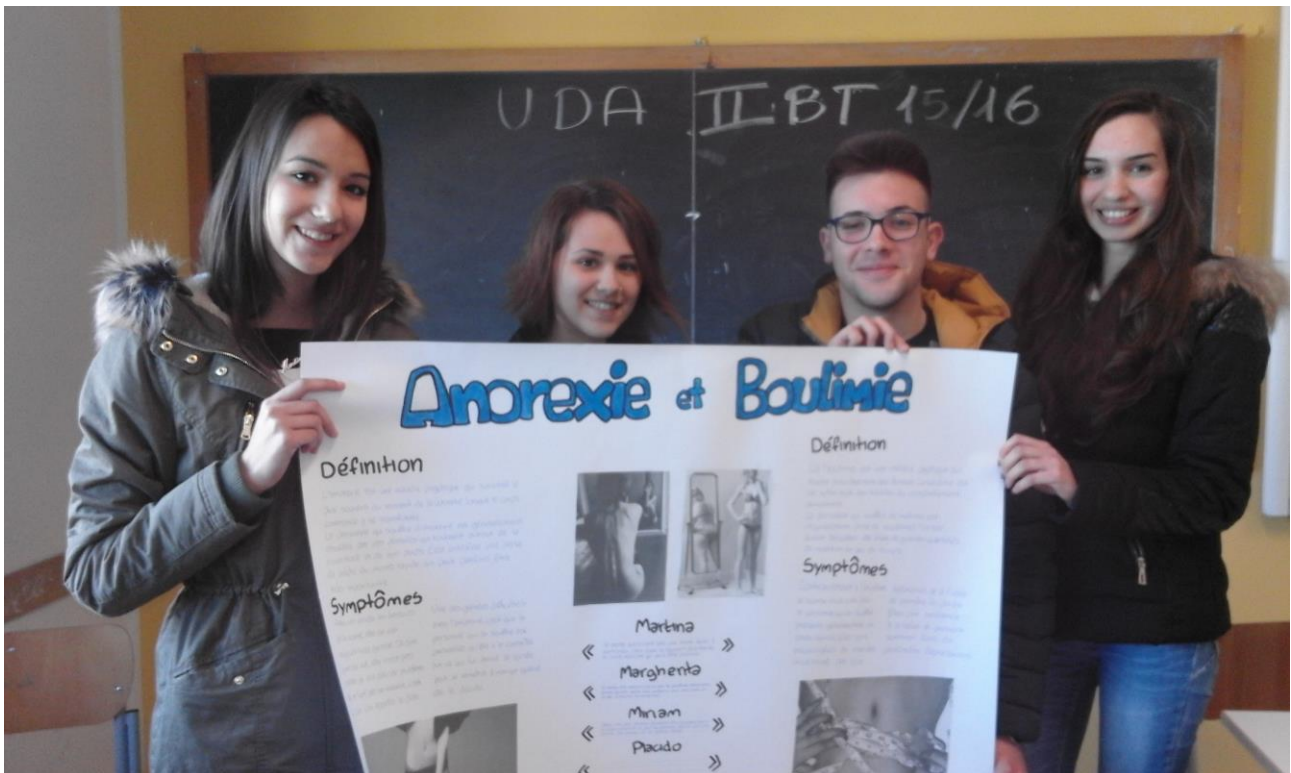




# U.D.A. 2BT ANNO SCOLASTICO 2015-16



# Coca-Cola



Denominazione di vendita.



Nome, marchio, regione sociale e indirizzo del produttore.

Informazioni sul contenuto del prodotto.

Modalità di conservazione

Etichetta nutrizionale

Lotto

Data di scadenza

Intollaggio

Quantitativo netto

**Cosa è l'etichettatura?**

L'etichetta può considerarsi come la carta d'identità di un prodotto alimentare, essa fornisce tutte le informazioni utili per un consumo consapevole e responsabile. Attraverso una sua attenta lettura il consumatore, in gli momenti per scegliere il prodotto che maggiormente corrisponde alla propria esigenza e per valutare il rapporto qualità/prezzo.

Vincenzo Najo  
Piacido Lucchese  
Miriam Mantredi  
Martina Vitale  
Alessio Spatole

# LE UOVA

ETICHETTA può considerarsi come la carta d'identità di un prodotto alimentare; essa fornisce le informazioni utili per un consumo consapevole e responsabile.

Tipo di allevamento delle galline

comune dell'allevamento

PROVINCIA DI APPARTENENZA

011004UR000

Paese di Produzione delle uova

Allevamento di deposizione.

CATEGORIE DI PESO

XL (grandissime) > 86g

L (grandi) da 63 a 73g

M (medie) da 53 a 62g

S (piccole) < 53g

# IL MIELE di Castagno



Termine minimo di conservazione

Paese di origine

Metodo depositato

Commissione di tutela  
dell'origine (L. 109/1991)  
Ministero Agricoltura

**MIELE ITALIANO**

800 g

Peso Netto

Miele prodotto e confezionato da  
ARNIA s.p.a.  
Via xxx Città xxx

Sede di confezionamento

L 3010

Da con...

Sensibilmente...

# HACCP



L'haccp è letteralmente "ANALISI DEL PERICOLO e DEI PUNTI CRITICI DI CONTROLLO"

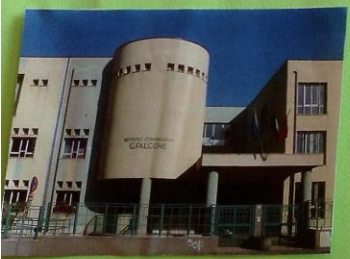


## CARATTERISTICHE

Si basa sul monitoraggio dei "Punti della Elaborazione degli alimenti in cui si prospetta un pericolo di contaminazione sia di natura biologica che chimica. Prima dell'adozione del sistema "HACCP" le verifiche venivano effettuate a valle del processo produttivo con analisi della sicurezza del prodotto finito pronto per la vendita al consumatore. Inoltre per le analisi veniva effettuato il campionamento (analisi di un latte tramite un prelievo di un campione) → CAMPI DI APPLICAZIONE.

Sono tenuti a doversi di un piano di autocontrollo farmacie ristorante/bar pasticcerie, gastronomie, macelli Penifici e scuole

Nel 2006 il sistema HACCP è stato obbligatorio anche per le aziende che hanno a che fare con menami per gli animali destinati alla produzione di alimenti.



Naso, D'Angelo, Gian  
- Di Maura  
28/

ODA

# HACCP

L'HACCP (Hazard Analysis Critical Point) è un sistema di controllo della produzione degli alimenti che ha come scopo la garanzia della sicurezza igienica e quindi della commensabilità di un alimento.

Il sistema è caratterizzato da sette principi di base:

- 1. Identificazione di potenziali rischi associati alla produzione di un alimento in tutte le sue fasi dal ricevimento merci fino al consumo;
- 2. Determinazione dei punti, delle procedure e delle tappe che possono essere definite al fine di eliminare i rischi o minimizzare la loro possibilità di verificarsi;
- 3. Stabilimento dei limiti critici che devono essere osservati per assicurare i punti di controllo (CCP) che sono sotto controllo;
- 4. Adozione di un sistema di monitoraggio che permetta di assicurare il controllo dei CCP tramite un test oppure con osservazione programmata;
- 5. Adozione di un'azione correttiva da attivare quando il monitoraggio indica un particolare CCP non è sotto controllo;
- 6. Verifica delle procedure di verifica di buon funzionamento del sistema HACCP;
- 7. Adozione di un sistema di gestione efficace dei documenti relativi al piano HACCP (dei dati ed organizzazione della documentazione).

HACCP venne ideato negli anni sessanta negli Stati Uniti, con l'intento di offrire alimenti pronti agli astronauti della NASA non avessero alcun effetto negativo potessero mettere a rischio missioni nello spazio.

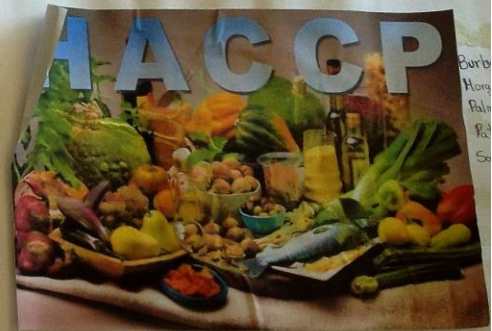
L'HACCP è stato introdotto in Europa negli anni Novanta, con la direttiva 43/93/CEE (recupila in Italia con il D.Lgs. 155/1997), che prevede l'obbligo di applicazione del protocollo HACCP per tutti gli operatori del settore alimentare. Questa normativa è stata sostituita dal Reg. CE 853/2004, entrato in vigore dal 01/01/2006 e recepito in Italia con il D.Lgs. 192/2007, con il quale viene inoltre definitivamente derogato il D.Lgs. 155/1997 e vengono decise le revisioni per adeguamento al Reg. CE 853/2004.

## PERICOLO

qualsiasi agente di origine biologica, chimica o fisica che possa in qualche modo contaminare o alterare l'alimento.

## RISCHIO

probabilità che un pericolo microbiologico e parassitario comprometta la sicurezza del consumo.



# HACCP

## Hazard Analysis and Critical Control Points

È un insieme di procedure volte a prevenire i pericoli di contaminazione alimentare (fisiologica o tossica) sul monitoraggio dei "punti della lavorazione" degli alimenti in cui si presuppone un pericolo di contaminazione, sia di natura biologica che chimica o fisica.

I punti fondamentali del sistema del HACCP, sono identificabili in sette principi fondamentali:

- Individuazione e mappatura dei pericoli
- Individuazione dei CCP
- Definizione dei limiti critici
- Definizione delle procedure di monitoraggio
- Definizione e implementazione delle azioni correttive
- Definizione delle procedure di verifica
- Definizione delle procedure di registrazione

# HACCP

• HACCP [Hazard Analysis Critical Control Point.]

• È un sistema preventivo di controllo degli alimenti finalizzato a garantire la sicurezza igienica.

• Deve essere applicato in ogni azienda ristorativa e alimentare;

consente di:

- identificare i potenziali pericoli presenti nel ciclo produttivo.

- identificare i punti critici del processo che possono essere posti sotto controllo per prevenire, eliminare o ridurre i rischi a livelli accettabili.

## Fasi PRELIMINARI

nominato dalla direzione.

costituzione H. team.

• Descrizione del prodotto, identificazione dell'uso e del consumatore.

• Costituzione del diagramma di flusso, dello schema dell'impianto e verifica sul posto.

## 7 PRINCIPI

- Identificazione dei pericoli e valutazione dei rischi.
- Identificazione del CCP
- Determinazione dei limiti critici per ogni CCP
- Scelta di sistema di monitoraggio
- Definizione delle azioni correttive
- Definizione delle procedure di verifica.
- Realizzazione di un sistema di documentazione.

Realizzato da:

Rocella, Bologna, Buscemi, DeBate,  
Giordano, Villanti.

[2B+]