

UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI TORINO

FACOLTÀ DI AGRARIA

CORSO DI LAUREA IN  
TECNOLOGIE ALIMENTARI PER LA RISTORAZIONE

Riassunto della relazione finale

**Piano di prevenzione HACCP per un piccolo sistema di  
ristorazione**

Relatore: Prof. Giuseppe Zeppa  
Correlatore: Ing. Giovanni Emilio Buzzelli

Candidato: Andrea Germano

Anno Accademico 2007/2008

Le patologie provocate dalla ingestione di alimenti contaminati durante le fasi della produzione, del trattamento, del confezionamento, del trasporto e della somministrazione costituiscono da sempre un problema epidemiologico rilevante soprattutto perchè in alcuni casi possono provocare danni permanenti se non la morte.

Alla base di queste patologie vi sono spesso microrganismi di varia natura o loro metaboliti ma anche sostanze chimiche e fisiche dovute ad inquinamenti accidentali ed è quindi indispensabile adottare una serie di misure volte ad annullare o perlomeno a contenere la possibilità di tali contaminazioni.

Un sistema molto efficace per il controllo della salubrità degli alimenti si è dimostrato il sistema di identificazione, valutazione e monitoraggio dei punti critici di controllo del ciclo produttivo basato sulla applicazione dell'HACCP ossia dell'*Hazard Analysis Critical Control Point*.

Alla base di questo sistema vi è una analisi dei rischi legati alla produzione dell'alimento e dei pericoli connessi per il consumatore e la successiva identificazione di tecniche operative che ne eliminino la presenza dal prodotto finito. Tutto questo lavoro entra a far parte del cosiddetto "Manuale dell'HACCP" o "Manuale di Autocontrollo", un documento cartaceo proprio di ogni azienda in cui vengono descritti i pericoli connessi alla produzione, le tecniche per il loro contenimento e le modalità per una corretta gestione di tutto il ciclo produttivo.

Lo scopo di questo lavoro è stato quindi quello di redigere il manuale di autocontrollo di un piccolo locale di ristorazione, il Diamir situato in Via Pigafetta 9 a Torino.

Si tratta di un piccolo esercizio ristorativo che prevede sia la somministrazione di pasti completi che di pizza, piadine e panini. Il locale possiede una cucina contenente attrezzature all'avanguardia ed in linea con le normative vigenti ed un annesso locale di somministrazione con tavoli e sgabelli per poter consumare in loco il pasto.

Per la redazione del manuale di autocontrollo sono state prese inizialmente in considerazione tutte le preparazioni del locale ed i rischi connessi alla loro produzione. A questa fase ne è seguita una seconda in cui mediante l'applicazione delle procedure previste dall'HACCP sono state individuate le fasi in cui era possibile un efficace controllo di questi pericoli (*Critical Control Point, CCP*) e sono stati definiti i criteri e le tecniche per un loro efficace controllo.

I risultati ottenuti sono ovviamente preliminari in quanto la variazione dei menù e l'inserimento negli stessi di nuovi piatti al fine di soddisfare le esigenze della clientela richiederanno un continuo ed attento aggiornamento del manuale stesso che peraltro costituisce un elemento dinamico nella gestione aziendale ed indispensabile per una garanzia di salubrità del prodotto.