

HAZARD ANALYSIS CRITICAL CONTROL POINT HACCP

È UN METODO OPERATIVO RICONOSCIUTO A LIVELLO INTERNAZIONALE PER LA PREVENZIONE O MINIMIZZAZIONE DEI RISCHI PER LA SICUREZZA NEI PROCESSI DI PREPARAZIONE DI CIBI E BEVANDE.

FINO A POCO TEMPO FA, I CONTROLLI IGIENICI SUI PRODOTTI ALIMENTARI, VENIVANO EFFETTUATI DAGLI ORGANI DI CONTROLLO PREPOSTI (USL, NAS, ECC.) A VALLE DELLA PRODUZIONE, A LIVELLO DI DISTRIBUZIONE E SOMMINISTRAZIONE AL PUBBLICO.

QUESTO SISTEMA NON FORNIVA NESSUNA PRECISA INDICAZIONE SULLE CAUSE DELLO SVILUPPO DI AGENTI PATOGENI E SOSTANZE TOSSICHE AL MOMENTO DELLA PRODUZIONE.

IL SISTEMA DI AUTOCONTROLLO HACCP INVECE, È BASATO SUL PRINCIPIO DELL'IDENTIFICAZIONE DEI PUNTI CRITICI CHE POSSONO PORTARE AL DETERIORAMENTO DEL PRODOTTO ALIMENTARE IN TUTTE LE FASI PRECEDENTI AL CONSUMO.

TUTTE LE AZIENDE CHE EFFETTUANO LA PREPARAZIONE, LA TRASFORMAZIONE, LA FABBRICAZIONE, IL CONFEZIONAMENTO, IL DEPOSITO, IL TRASPORTO, LA DISTRIBUZIONE E LA SOMMINISTRAZIONE DI PRODOTTI ALIMENTARI SONO TENUTE ALL'APPLICAZIONE DELLA NORMATIVA.

OGNI AZIENDA È TENUTA ALL'ANALISI E ALL'IDENTIFICAZIONE DEI RISCHI E PER SVOLGERE QUESTO COMPITO, DEVE DOTARSI DELLA STRUMENTAZIONE TECNICA NECESSARIA AL CONTROLLO DEI FATTORI CRITICI DA MISURARE.

PER TUTTI GLI ALIMENTI IL PARAMETRO PRINCIPALE DA TENERE SOTTO CONTROLLO NELLE VARIE FASI È LA TEMPERATURA.

IL CONTROLLO DELLA TEMPERATURA È IMPORTANTE PERCHÉ AL SUO VARIARE, I BATTERI NATURALMENTE PRESENTI NEGLI ALIMENTI, SI MOLTIPLICANO:

- A -18° LA MOLTIPLICAZIONE DEI BATTERI È BLOCCATA
- A DAI +3° AI +5° AUMENTA LA CRESCITA BATTERICA
- A +38° LA CRESCITA BATTERICA È AL MASSIMO
- A +60° LA CRESCITA BATTERICA RALLENTA
- A +80° LA MAGGIOR PARTE DEI BATTERI MUORE
- A +120° QUASI TUTTI I BATTERI SONO MORTI

A +38° IN 5 ORE DA UN NUMERO 100 DI BATTERI SI ARRIVA A 3.000.000.

NELLA STESURA DEL PIANO DI APPLICAZIONE HACCP, L'ANALISI DEI PUNTI CRITICI DI CONTROLLO È FONDAMENTALE; PER OGNI PUNTO CRITICO:

- RICEVIMENTO MATERIE PRIME
- IMMAGAZZINAMENTO
- PREPARAZIONE
- CONSERVAZIONE
- COTTURA
- RAFFREDDAMENTO
- SOMMINISTRAZIONE
- TRASPORTO
- ECC.

E NECESSITA DI FREQUENTI MONITORAGGI CON MISURE DI TEMPERATURA A CAMPIONE.

LO STRUMENTO *FoodController* DELLA VEERBO SRL È LO STRUMENTO INNOVATIVO CHE FACILITA QUESTO COMPITO PERMETTENDO LA MISURA ESTREMAMENTE PRECISA DELL'ALIMENTO IN ESAME, E LA REGISTRAZIONE DI QUESTO DATO ABBINATO A:

- ORA E DATA
- NOME DELL'ALIMENTO (DA AMPIA LISTA PERSONALIZZABILE)
- NOME DEL PUNTO CRITICO (CELLA FRIGO, USCITA FORNO, SOMMINISTRAZIONE, ECC.IN LISTA PERSONALIZZABILE).

IL *FoodController* È UNO STRUMENTO PORTATILE, DELLE DIMENSIONI DI UN CELLULARE, CON LA POSSIBILITÀ DI:

- UTILIZZARE SONDE DI TEMPERATURA (PT100) DI VARIO TIPO (CONTATTO, A CUORE ALIMENTO, LIQUIDI E ALTRO)
- REGISTRARE FINO A 2.000 MISURE FINO A SCARICO DATI
- VISUALIZZARE E QUINDI STAMPARE QUANTO REGISTRATO DAL VOSTRO COMPUTER
- TRAMITE LA PROPRIA DOCK STATION RICARICARSI E TRASFERIRE SE RICHIESTO I DATI REGISTRATI (TRAMITE GSM INTEGRATO NELLA DOCK STATION).

CON *FoodController* AVREMMO LA POSSIBILITÀ DI AVERE SUL VOSTRO COMPUTER LO STORICO DELLE VOSTRE RILEVAZIONI DI TEMPERATURA PER UNA PRECISA ANALISI DEI PUNTI CRITICI.

ALCUNI ESEMPI DI REGISTRAZIONI POSSIBILI:

RISTORANTE

16.01.09	ORE.9.00	RICEVIMENTO MERCE	ZUCCHINE	+3°
16.01.09	ORE 12.00	COTTURA	POLLO	+180°
16.01.09	ORE 12.30	ABBATTITORE	DOLCE	+8°
16.01.09	ORE 12.00	SOMMINISTRAZIONE	PIATTI FREDDI	+8°
16.01.09	ORE 12.45	SOMMINISTRAZIONE	PASTA	+65°

PRODUZIONE GELATO

15.01.09	ORE.8.30	RICEVIMENTO MERCE	BURRO	-10°
15.01.09	ORE 8.35	MAGAZZINO	LATTE	+4°
15.01.09	ORE 9.30	PASTORIZZAZIONE	PANNA	+75°
15.01.09	ORE 10.30	CONSERVAZIONE	PISTACCHIO	+2°

CENTRO COTTURA PER MENSE

14.01.09	ORE 8.30	CELLA FRIGO NEGATIVA	PESCE	-18°
14.01.09	ORE 11.30	USCITA FORNO VAPORE	CAROTE	+94°
14.01.09	ORE 11.45	CARICO PIATTI TRASPORTO	BISTECCA	+68°
14.01.09	ORE 12.00	CONSEGNA MENSA 1	BISTECCA	+64°

FoodController lo strumento perfetto
per il controllo rapido e preciso
delle temperature degli alimenti

CARATTERISTICHE TECNICHE:

- DIMENSIONI (SENZA SONDA) MM 130x70x25
- SONDE (SOSTITUIBILI) PT100 ATTACCO "K"
- CAMPO DI MISURA -25° / +280°
- RISOLUZIONE 0,1° C o F
- PRECISIONE -40°...+65° ±1% +65° +280° ±1,5%
- TEMPO DI RISPOSTA 8/10 SEC.
- MEMORIA INTERNA DI TIPO CIRCOLARE
- LISTE PERSONALIZZABILI (ALIMENTO/PUNTO CRITICO)
- DISPLAY + TASTI NAVIGAZIONE MENÙ
- BATTERIE Ni-MH RICARICABILI
- PESO 130G.
- GRADO DI PROTEZIONE IP 65

