

## A.5 Analisi dei pericoli delle fasi di lavorazione

Fase	Pericolo			Misura di controllo	Manuale BPI
	F	C	B		
Ricevimento materie prime				F e B: verifica integrità confezioni B: rispetto catena del freddo	Capitolo 2
Conservazione materie prime				B: rispetto catena del freddo	Capitolo 2
Lavorazioni a freddo				F: verifica integrità superfici e attrezzature C: corretto utilizzo degli additivi, prevenzione contaminazione crociata B: prevenzione contaminazione crociata; rispetto catena del freddo	Capitolo 3 Capitolo 4
Lavorazioni a caldo				F: verifica integrità superfici e attrezzature B: prevenzione contaminazione crociata C: corretto utilizzo degli additivi, prevenzione contaminazione crociata B: adeguata cottura	Capitolo 3 Capitolo 5
Raffreddamento				B: raffreddamento rapido	Capitolo 6
Conservazione semilavorati e prodotti finiti				B: rispetto catena del freddo	Capitolo 8
Presentazione e esposizione dei prodotti				F e B: verifica integrità confezioni B: rispetto catena del freddo	Capitolo 9
Somministrazione				F: verifica integrità superfici e attrezzature B: prevenzione contaminazione crociata	Capitolo 10
Trasporto dei prodotti alimentari				F e B: verifica integrità confezioni B: rispetto catena del freddo	Capitolo 11

### F – Pericoli fisici:

Contaminazione da corpo estraneo

### C – Pericoli chimici:

Contaminazione chimica (additivi, allergeni, ecc.)

### B – Pericoli biologici:

Contaminazione biologica (microrganismi, parassiti)