

1. INFORMAZIONI GENERALI

Ragione sociale: [Nome dell'Enoteca]

Indirizzo: [Indirizzo completo]

Partita IVA: [Numero P.IVA]

Responsabile HACCP: [Nome del responsabile]

Data di redazione: [Data]

Revisione: [Numero revisione]

2. DESCRIZIONE DELL'ATTIVITÀ

L'enoteca si occupa della vendita e della somministrazione di vini, bevande e prodotti alimentari preconfezionati o di accompagnamento. L'attività include:

- Stoccaggio e conservazione delle bottiglie di vino.
- Servizio al bicchiere e degustazioni.
- Somministrazione di piccoli alimenti confezionati o preparati.

3. ANALISI DEI RISCHI E PUNTI CRITICI DI CONTROLLO (CCP)

3.1 Individuazione dei pericoli

I principali pericoli identificati sono:

- Contaminazione biologica (batteri, muffe, lieviti).
- Contaminazione chimica (detergenti, fitofarmaci nei vini, allergeni).
- Contaminazione fisica (frammenti di vetro, tappi, polveri).

3.2 Punti critici di controllo (CCP)

Fase	Pericolo	CCP	Azione correttiva
Ricezione vini e alimenti	Contaminazione	No	Verifica visiva e controllo etichette
Conservazione vini	Temperatura non adeguata	Sì	Monitoraggio e regolazione della temperatura
Degustazione	Contaminazione da bicchieri non sanificati	Sì	Pulizia e sanificazione secondo procedura

4. PROCEDURE OPERATIVE

4.1 Ricezione e stoccaggio

- Controllo visivo dell'integrità delle bottiglie e dei tappi.
- Stoccaggio in locali idonei con temperatura controllata.

4.2 Pulizia e sanificazione

- I bicchieri devono essere lavati e igienizzati con prodotti certificati.
- Le superfici di lavoro devono essere sanificate dopo ogni utilizzo.

4.3 Gestione allergeni

- Gli allergeni presenti negli alimenti serviti devono essere chiaramente segnalati.
- Il personale deve essere formato sulla gestione delle contaminazioni incrociate.

5. FORMAZIONE DEL PERSONALE

Tutto il personale deve frequentare corsi di formazione HACCP e aggiornamenti periodici sulla sicurezza alimentare e igienico-sanitaria.

6. CONTROLLO DOCUMENTALE E REGISTRAZIONI

- **Schede di monitoraggio temperature** (celle frigorifere, ambienti di stoccaggio).
- **Registro di pulizia e sanificazione.**
- **Registro di formazione del personale.**
- **Piano di emergenza per non conformità.**

7. PIANO DI GESTIONE DELLE NON CONFORMITÀ

Qualsiasi problematica legata alla sicurezza alimentare deve essere segnalata e corretta immediatamente. Le azioni correttive devono essere documentate e archiviate.

8. AGGIORNAMENTI E REVISIONI

Il presente manuale viene aggiornato periodicamente e in caso di modifiche normative o cambiamenti nei processi aziendali.

Dichiaro di aver letto, compreso e accettato il presente Manuale HACCP.

Firma del Responsabile HACCP: _____

Data: _____