



## SOMMINISTRAZIONE DI BEVANDE CALDE

Appendice L

Pag. 1 di 28

Manuale SGQ + Manuale SGSA + MAIA

Data  
15 Giu 17

Rev. 1.6

# APPENDICE L

## SOMMINISTRAZIONE DI BEVANDE CALDE A MEZZO DI DA E DI OCS

1. SCOPO .....	2
1.1 ACRONIMI .....	2
2. DIAGRAMMA DI FLUSSO .....	3
3. VERIFICA SUL CAMPO DEL DIAGRAMMA DI FLUSSO .....	10
4. ANALISI DEI PERICOLI (HA) .....	10
5. INDIVIDUAZIONE PRPO E CCP .....	11
6. PROGRAMMA DI PREREQUISITI OPERATIVI (PRPO) .....	12
7. PIANO HACCP .....	13
8. PIANIFICAZIONE DELLA VERIFICA .....	13
9. GESTIONE DOCUMENTAZIONE .....	13
10. TABELLA .....	14

1.6	15 giu. 17	Analisi rischi DA caldo con topping e snack		
1.5	18 mar. 16	Aggiornamento Temperature (per comprendere nuovi modelli DA) Aggiornamento gestione taniche		
1.4	21 apr. 15	Correzione errori di battitura ed aggiornamento Temperature		
1.3	22 mag. 14	Correzione della formattazione paragrafi ed errori di battitura		
1.2	30 nov. 13	Pulizia al rifornimento DA Caldo da PRP a PRPO		
1.1	12 set. 13	Rivalutazione probabilità di rischio nelle fasi 27 e 28.		
1.0	01 lug. 13	Implementazione UNI EN ISO 22000:2005		
Rev.	Data	Note di modifica	Preparazione RQ	Verifica ed approvazione DG



## SOMMINISTRAZIONE DI BEVANDE CALDE

Appendice L

Pag. 8 di 28

Manuale SGQ + Manuale SGSA + MAIA

Data  
15 GIU 17

Rev. 1.6

FASE	DESCRIZIONE
16	Al fine di garantirne l'opportuna autonomia di funzionamento, il DA è munito di un contenitore di bicchieri (standard e XL). La permanenza in tale contenitore dipende dal numero di erogazioni medie giornaliere, è responsabilità dell'ARD far sì che tale permanenza non superi mai 30 gg <sup>1</sup> .
17	Al fine di garantirne l'opportuna autonomia di funzionamento, il DA è munito di un contenitore di palette. La permanenza in tale contenitore dipende dal numero di erogazioni medie giornaliere, è responsabilità dell'ARD far sì che tale permanenza non superi mai 30 gg <sup>1</sup> .
18	Al fine di garantirne l'opportuna autonomia di funzionamento, il DA è munito di un contenitore di zucchero. La permanenza in tale contenitore dipende dal numero di erogazioni medie giornaliere, è responsabilità dell'ARD far sì che tale permanenza non superi mai 30 gg <sup>1</sup> .
19	Al fine di garantirne l'opportuna autonomia di funzionamento, il DA è munito di un contenitore di caffè in grani da macinare. La permanenza in tale contenitore dipende dal numero di erogazioni medie giornaliere, è responsabilità dell'ARD far sì che tale permanenza non superi mai 30 gg <sup>1</sup> .
20	Al fine di garantirne l'opportuna autonomia di funzionamento, il DA è munito di un numero di contenitori di polveri solubili che dipende dall'assortimento di erogazioni possibili; sono quasi sempre presenti quelli del latte, del cacao e del the. La permanenza in tali contenitori dipende dal numero di erogazioni medie giornaliere, è responsabilità dell'ARD far sì che tale permanenza non superi mai 30 gg <sup>1</sup> .
21	L'acqua di rete è prelevata dall'attacco disponibile presso il quale è installato il DA.
22	L'acqua di pozzo è prelevata dall'attacco disponibile presso il quale è installato il DA.
23	Al fine di preservare il funzionamento del DA, l'acqua è addolcita a mezzo di filtro BRITA o simili.
24	Il caffè in grani è macinato, il livello di macinatura è regolato in base alla stagione (tasso di umidità e temperatura ambientale) a cura di ARD e TECE.
25	L'acqua è prelevata dal serbatoio è pompata nella caldaia (pressione di circa 12 atm per il caffè in grani e 17 atm per il caffè in FAP).
26	Il dosaggio del caffè è regolato in base alla miscela utilizzata a cura dei TECI in fase di preparazione del DA prima della sua installazione e successivamente da parte dei TECE.
27	Nella caldaia (piastra elettrica negli OCS) l'acqua per la preparazione del caffè è scaldata sino ad una temperatura di circa $94 \pm 3$ °C (T al beccuccio: $75 \pm 3$ °C). I DA e gli OCS sono dotati di automatismo che impedisce l'erogazione delle bevande in caso di mancato raggiungimento delle temperature prestabilite.
28	Nella caldaia l'acqua per la preparazione delle bevande solubili è scaldata sino ad una temperatura di circa $85 \pm 3$ °C (T al beccuccio: $70 \pm 3$ °C). I DA e gli OCS sono dotati di automatismo che impedisce l'erogazione delle bevande in caso di mancato raggiungimento delle temperature prestabilite.
29	L'utente effettua la selezione della bevanda desiderata.
30	Il bicchiere (standard e XL) viene posizionato sotto gli ugelli erogatori.
31	La palette "cade" nel bicchiere.
32	Lo zucchero "cade" nel bicchiere.
33	L'estrazione del caffè avviene nel gruppo caffè.
34	La bevanda è ottenuta mescolando meccanicamente (frullino) la polvere solubile con l'acqua.
35	Viene erogata la bevanda dal DA.

<sup>1</sup> il doppio del max intervallo fra due rifornimenti successivi del DA