



## **CENTO FIORI srl**

Via G. Querzoli N.10 47100 Forlì  
P.I. 02508650401  
TEL. 0543-481357 FAX 0543-483255  
e mail commerciale : [info@cento-fiori.it](mailto:info@cento-fiori.it)  
e mail tecnica : [tecno@cento-fiori.it](mailto:tecno@cento-fiori.it)  
[www.cento-fiori.it](http://www.cento-fiori.it)

Oggetto : Indicazioni HACCP erboristeria

### **1) Requisiti generali dei locali**

- Devono essere realizzati per permettere una facile ed adeguata pulizia.
- Pareti e pavimenti devono avere superfici lisce facilmente sanificabili e atte a non trattenere polvere o sporcizia.
- Devono avere una aerazione adeguata e se ci sono impianti di aerazione devono essere mantenuti puliti e sanificati periodicamente.
- Le finestre che danno all'esterno devono essere protette da reti anti insetti rimovibili e lavabili.
- I locali devono essere dotati di adeguati strumenti per evitare la presenza di roditori, animali o insetti.
- Devono essere forniti di acqua potabile calda e fredda per il lavaggio delle attrezzature in un area separata da quella riservata ai servizi.
- Devono essere dotati di servizi igienici dotati di lavandino, distributore di sapone, e sistema di asciugatura idonea ( carta asciugamani ) non direttamente comunicanti con i locali adibiti alle preparazioni.
- Devono avere una adeguata illuminazione, naturale o artificiale.
- La preparazione delle miscele di erbe deve avvenire su banchi o piani di lavoro diversi da quelli di vendita, adeguatamente separati e dotati di attrezzature idonee a garantire l'igienicità del prodotto finale.
- Le superfici che possono venire a contatto con gli alimenti ( area miscelazione ) devono essere lisce facilmente lavabili e sanificabili.
- Le sostanze utilizzate per la pulizia dei locali e delle attrezzature devono essere stoccate in appositi armadietti onde evitare il rischio di contaminazioni.
- Devono essere presenti adeguati contenitori per i rifiuti, posti a congrua distanza dalla zona di miscelazione, la rimozione dei rifiuti deve essere giornaliera.

### **2) Pulizia delle attrezzature e correttezza delle procedure**

- Dopo ogni pesata e miscelazione si deve procedere ad accurata rimozione di prodotti residui dal piano di lavoro.
- Al termine della giornata le superfici devono essere lavate e sanificate con appositi prodotti ad azione sanitizzante ( per il corretto uso degli stessi sarà opportuno attenersi alle specifiche riportate dai produttori e detenere una scheda di sicurezza dei prodotti utilizzati )
- Gli utensili e i contenitori utilizzati devono essere puliti dopo ogni operazione, sciacquati e asciugati accuratamente.

- Se nel punto vendita è presente un frigorifero sarà opportuno il controllo delle temperature con un sensore esterno da parametrare con quello interno.

### 3) Preparazione delle miscele

- Per la preparazione delle miscele, si accerta della pulizia del piano di lavoro e degli utensili, preleva le piante da miscelare e ne controlla scadenza e stato di conservazione.
- Dopo essersi lavato le mani e avere indossato guanti monouso pesa le piante su una bilancia entro un apposito contenitore per alimenti pulito.
- Infine verificato il quantitativo finale della miscela la introduce nel contenitore finale che dovrà essere ad uso alimentare.
- Prepara infine una etichetta in cui riporta l'elenco degli ingredienti in ordine decrescente, il peso netto, le modalità d'uso e la data di scadenza.

### 4) Stoccaggio e controllo delle materie prime ( piante taglio tisana)

- Le piante devono essere conservate nelle loro confezioni originali in locali freschi ed asciutti.
- Periodicamente nei locali deve essere controllata la presenza di insetti o roditori.
- Le confezioni aperte devono essere sempre richiuse accuratamente e le etichette non devono essere rimosse se la pianta è trasferita in altro contenitore atto a contenere prodotti alimentari ( che sarà periodicamente svuotato e sanificato ) deve essere posta una etichetta che riporti tutti i dati dell'etichetta originale, **si avrà cura di finire il lotto introdotto**, prima di aggiungerne un altro.

### 5) Procedure di controllo dei punti critici

- Individuare procedure per il ricevimento delle merci ( stato del packaging-rotture-sporcizia dei cartoni-altro )
- Individuare una zona di ricevimento delle merci lontana dalla zona di miscelazione.
- Individuare procedure di accettazione dei fornitori ( minimo invio lettera di attivazione HACCP fornitore ).
- Rilevazione periodica o di controllo ( una all'anno se non ci sono stati problemi particolari ) cariche batterie tavolo di miscelazione al mattino ( tavolo pulito ) e alla sera ( tavolo sporco ) lo stesso per le attrezzature ( sessola o altro ).
- Procedure di smaltimento rifiuti ( giornaliero in appositi contenitori ).
- Procedure vestizione personale addetto alle lavorazioni ( camice,guanti,cuffia ).
- Procedure di lavaggio e sanificazione giornaliera degli ambienti e delle attrezzature.
- Procedure di manutenzione periodica di attrezzatura ( bilancia – frigorifero { controllo-verifica temperatura } ).
- Procedure di sanificazione e pulizia di pavimenti, pareti, scaffalature, armadi ecc. ( settimanali-giornaliere ).
- Procedure periodiche di sanificazione dei contenitori in cui eventualmente si trasferiscono le piante un volta aperte.
- Controllo periodico scadenze prodotti preconfezionati.
- Procedure di controllo per la presenza di roditori o insetti ( apposite trappole in punti strategici : vicino agli ingressi con l'esterno, nei bagni, ecc. ).

### 6 ) Rintracciabilità

La rintracciabilità è garantita dall'elenco dei fornitori e dalla conservazione dei documenti di acquisto.

In caso di allerta da parte del fornitore si provvederà a togliere dagli scaffali tutti i lotti dei prodotti segnalati e a metterli in quarantena in attesa di opportune indicazioni e a disposizione degli organi di controllo.

In caso di allerta degli organi di controllo si provvederà a togliere dagli scaffali tutti i lotti dei prodotti allertati e a metterli in quarantena a disposizione delle autorità di controllo e ad allertare immediatamente le aziende fornitrici in modo che provvedano a darne risalto attraverso gli strumenti individuati dal loro HACCP

**A cura di Cento Fiori srl**  
**Giorgio Giorgini**