

Cosa chiede la legge, cosa fa KitchenTrace

Guida pratica per chi lavora con gli alimenti

Cucine, pasticcerie, gastronomie, macellerie, panifici, rosticcerie: attività diverse, ma con quasi gli stessi obblighi di base quando arriva un controllo. Questa guida raccoglie i punti che tornano più spesso — cosa chiede davvero la legge, in parole semplici, e cosa fa KitchenTrace per tenerli sempre pronti da mostrare.

1 **RINTRACCIABILITÀ** Da dove viene, dove è andato a finire

Cosa chiede la legge

Chi tratta alimenti deve poter rintracciare ogni prodotto un passaggio indietro (da quale fornitore è arrivato) e, se lo cede ad altre attività, un passaggio avanti (a chi è andato) — Regolamento CE 178/2002, art. 18. È un obbligo generale, valido per qualunque operatore del settore alimentare, non solo per la ristorazione. La base restano i documenti dei fornitori: fatture, bolle, etichette.

Cosa fa KitchenTrace

Aggiunge il pezzo che i documenti dei fornitori non hanno: il collegamento interno. Ogni prodotto registrato resta legato a tutte le preparazioni in cui viene usato. Se un lotto viene richiamato, lo cerchi e vedi in pochi secondi dove è finito, senza riaprire le schede del mese.

2 **ETICHETTA** Lotto, scadenza e allergeni

Cosa chiede la legge

Il numero di lotto in etichetta è obbligatorio (Direttiva 2011/91/UE; in Italia le sanzioni sono nel D.Lgs. 231/2017). La data di scadenza o il termine minimo di conservazione sono richiesti sui prodotti preimballati (Regolamento UE 1169/2011). Gli allergeni vanno dichiarati sempre: sui prodotti confezionati, su quelli sfusi e sui piatti serviti. In un controllo sono le prime informazioni che vengono chieste.

Cosa fa KitchenTrace

Quando registri un prodotto — anche solo fotografando l'etichetta — KitchenTrace salva fornitore, lotto, scadenza e allergeni insieme, e la fotografia dell'etichetta resta allegata al lotto. Gli allergeni passano da soli a ogni preparazione che usa quel prodotto.

IL LOTTO

Le tre righe che guardo prima del prezzo.

Denominazione	Mytilus galloprovincialis
Zona FAO	37.2.1
Lotto	L.4468

Il lotto è l'unica riga che, il giorno che qualcuno chiede da dove viene, tiene insieme tutto il resto. Se non lo registri al momento, dopo non lo ricostruisci: la cassa l'hai già buttata.

 KitchenTrace - kitchentrace.it

Esempio: scheda prodotto compilata dall'etichetta.

Conservazione e temperatura

Cosa chiede la legge

Il piano di autocontrollo (Regolamento CE 852/2004, Allegato II) richiede di mantenere la catena del freddo e di tenere sotto controllo le temperature di conservazione dei prodotti deperibili, in base al tipo di prodotto e alla cella usata — e di poterlo dimostrare quando viene chiesto.

Cosa fa KitchenTrace

Ogni prodotto e ogni preparazione resta collegato alla cella in cui si trova, con temperatura e scadenza sempre visibili, e un avviso quando una scadenza si avvicina. Le temperature misurate le decidi e le scrivi tu: l'applicazione le registra, non le inventa.

Tre procedure, non una

Cosa chiede la legge

Il pesce da servire crudo, marinato, salato o affumicato a freddo va bonificato: congelato ad almeno -20°C per almeno 24 ore, oppure a -35°C per almeno 15 ore, in ogni sua parte, per eliminare parassiti come l'*Anisakis* (Regolamento CE 853/2004, Allegato III, Sezione VIII, Capitolo III, lettera D, come modificato dal Regolamento UE 1276/2011). Sono previste eccezioni, ad esempio per il pesce d'allevamento nutrito con mangimi controllati o proveniente da zone di pesca che l'autorità competente ha riconosciuto a basso rischio. È un trattamento diverso dal congelamento per conservare un fresco che non si usa subito, e diverso dal raffreddamento rapido di un prodotto appena cotto: tre procedure, ciascuna con temperatura e tempo da documentare — e riguardano chiunque tratti prodotti crudi o cotti da raffreddare in fretta, non solo chi serve pesce.

Cosa fa KitchenTrace

Tre percorsi separati — bonifica, congelamento, raffreddamento — ciascuno collegato alla scheda del prodotto o della preparazione, con la temperatura al cuore misurata dalla sonda e l'orario di inizio e fine. La scheda di abbattimento riporta i numeri di legge accanto a quelli misurati.

SE DOMANI ENTRANO

Il pesce da servire crudo ha due numeri.

-20°

per almeno
24 ore

-35°

per almeno
15 ore

E congelare per conservare non è una bonifica, anche se la macchina è la stessa e il pesce viene fuori duro uguale.

 KitchenTrace - kitchentrace.it

Esempio: scheda di bonifica del pesce.

La documentazione, sempre pronta

Cosa chiede la legge

Le procedure basate sui principi HACCP devono essere documentate, con registrazioni tenute aggiornate e disponibili per l'autorità competente (Regolamento CE 852/2004, art. 5). Chi controlla non chiede solo che le procedure siano rispettate: chiede di vederle scritte, sul momento.

Cosa fa KitchenTrace

Le schede di produzione e di abbattimento si stampano in A4 in pochi secondi, o si inviano in PDF. Il registro di un periodo si esporta, e il database si salva da solo ogni sera: la cronologia resta consultabile anche mesi dopo, senza fogli sparsi da cercare.



PER CHIAREZZA

Cosa fa KitchenTrace, e cosa non fa

Fa

- Registra i prodotti dall'etichetta: nome, fornitore, lotto, scadenza, allergeni, fotografia.
- Collega ogni lotto alle preparazioni in cui è finito.
- Compila le schede di produzione e di abbattimento con i dati già registrati.
- Tiene celle, temperature e scadenze sotto gli occhi, con avvisi.
- Stampa in A4, esporta in PDF e CSV, salva il database ogni sera. I dati restano sul telefono.

Non fa

- Non è un piano di autocontrollo e non sostituisce il manuale HACCP dell'attività.
- Non sostituisce il consulente che valuta procedure e rischi della tua cucina.
- Non decide temperature o tempi al posto tuo: registra quello che misuri.
- Non certifica nulla verso l'autorità di controllo.
- Non invia niente a nessuno: nessun account, nessun archivio esterno.



Uno strumento di lavoro, non un piano di autocontrollo.

In fondo a ogni scheda che KitchenTrace stampa c'è scritto proprio questo. Le schede compilate servono a dimostrare quello che hai fatto; non sono, da sole, la prova di essere in regola. Questa guida è un riassunto in parole semplici e non sostituisce la valutazione di un consulente HACCP sul piano di autocontrollo della tua attività.



COME INIZIARE

Tre passaggi, due minuti

1. Scarica KitchenTrace

Dall'App Store, su iPhone o iPad: inquadra il codice qui sotto oppure apri kitchentrace.it/scarica.

2. Attiva la prova

Quattordici giorni gratuiti. Se la disdici entro la fine della prova non paghi niente.

3. Prova su un'etichetta vera

Registra un prodotto fotografando l'etichetta, poi crea una preparazione che lo usa: la scheda è già compilata.



DISPONIBILE ORA

Prova KitchenTrace.

Sull'App Store, per iPhone e iPad, con quattordici giorni di prova gratuita. Inquadra il codice con la fotocamera oppure apri: kitchentrace.it/scarica

Riferimenti normativi

Regolamento (CE) 178/2002, art. 18 — rintracciabilità degli alimenti.

Regolamento (CE) 852/2004, art. 5 e Allegato II — procedure basate sui principi HACCP, documentazione, catena del freddo.

Regolamento (CE) 853/2004, Allegato III, Sezione VIII, Capitolo III, lettera D (modificato dal Regolamento (UE) 1276/2011) — trattamento di congelamento dei prodotti della pesca contro i parassiti.

Regolamento (UE) 1169/2011 — informazioni sugli alimenti ai consumatori: allergeni, data di scadenza e termine minimo di conservazione.

Direttiva 2011/91/UE — indicazione del lotto; D.Lgs. 231/2017 — sanzioni in materia di etichettatura.

Versione del 10 settembre 2026. I riferimenti sono indicati a titolo informativo.

Per domande, correzioni o idee risponde chi l'ha realizzata: **Francesco Scravaglieri, chef** — f.scravaglieri@kitchentrace.it. La versione per Android è in arrivo su Google Play.