

# **SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLA CONSERVAZIONE DELLE DERRATE, PREPARAZIONE E DISTRIBUZIONE DEI PASTI**

## **MODALITA' OPERATIVE**

Tutte le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti devono mirare ad ottenere standard elevati di , sicurezza alimentare ,qualità igienica, nutritiva e sensoriale.

La conservazione, manipolazione, cottura, preparazione e distribuzione dei pasti, deve rispettare gli standard igienici e le “buone norme di fabbricazione” (GMP) e le procedure riportate nel Piano di Autocontrollo.

La non conformità alle “modalità operative”, rilevata in sede di controllo, deve ritenersi una violazione delle norme contrattuali.

### **1. CONSERVAZIONE DELLE DERRATE**

- a) Lo stoccaggio dei prodotti non deperibili deve avvenire in locali o ambienti freschi e asciutti e ben aerati
- b) Le bevande in bottiglia, fusti e altri contenitori vanno conservati in luoghi idonei, al riparo da agenti atmosferici; in particolare si deve evitare l'esposizione alla luce diretta per le bottiglie in Pet o in vetro.
- c) Deve essere evitato l'accatastamento irregolare delle derrate.
- d) Tutti i prodotti devono essere sollevati da terra almeno ad un'altezza di 10 cm, appoggiati su appositi ripiani o scaffali in modo da permettere le operazioni di pulizia
- e) Per una migliore programmazione degli ordini, il quantitativo deve essere ordinato in base alle previsioni di lavoro, in modo da disporre delle materie prime in adeguate condizioni di stoccaggio, garantendo la scorta minima per eventuali esigenze straordinarie.
- f) La sistemazione dei prodotti a lunga conservazione (pasta, riso, scatolame, salumi) deve essere effettuata dando la precedenza ai prodotti che presentano un TMC più vicino al limite di utilizzo; per facilitare ciò si devono sistemare le scorte sugli scaffali posizionando quella a scadenza più lontana dietro o sotto quelle a scadenza più prossima.
- g) Eventuali preparazioni presenti in frigo devono essere sempre contraddistinte dal nome del prodotto e dalla data di preparazione e identificate in modo da rispettare i criteri di rintracciabilità.
- h) Una volta aperte le confezioni si deve aver cura di conservare i prodotti, secondo le specifiche richieste. Nel Piano di Autocontrollo deve essere previsto il tempo massimo di utilizzo di un prodotto dopo l'apertura, considerando la necessità di garantire le migliori caratteristiche organolettiche e di sicurezza igienica.
- i) Ogni qual volta viene aperto un contenitore per alimenti e il contenuto non viene immediatamente consumato, si deve aver cura di conservare l'etichettatura della confezione originale. Le confezioni aperte devono essere ben richiuse o protette utilizzando idonea pellicola o carta per alimenti.
- j) I prodotti a lunga conservazione come pasta, riso, farina ecc. devono essere conservati in confezioni ben chiuse. Una volta aperte le confezioni, è possibile travasare la quota eccedente di prodotto in un contenitore pulito e munito di coperchio, avendo cura di conservare l'etichettatura della confezione originale oppure bisogna assicurarsi di chiudere accuratamente la confezione originale.
- k) Nella conservazione dei prodotti freschi e maggiormente deperibili, quali yogurt e latticini, uova extra fresche, uova intere pastorizzate e prodotti avicoli, la data della consegna deve garantire una *shelf- life* residua della derrata uguale e non inferiore alla metà della vita del prodotto
- l) I prodotti deperibili come le carni, il pesce, il latte ed i formaggi freschi devono essere trasferiti immediatamente in frigorifero o in cella dopo la consegna.
- m) Sono vietati la detenzione e l'uso di prodotti scaduti, sia che riportano la dicitura

“da consumarsi entro” che la dicitura “da consumarsi preferibilmente entro”.

- n) E' necessario controllare e registrare quotidianamente l'efficienza delle apparecchiature di refrigerazione/congelamento, evitando inoltre la formazione di condense o ghiaccio sui refrigeratori.
- o) Le temperature di conservazione devono essere registrate e documentate nel Piano di Autocontrollo.
- p) Si deve evitare di sovraccaricare eccessivamente frigoriferi e celle e di introdurre recipienti caldi.
- q) Le carni, le verdure, i salumi, i formaggi, i prodotti surgelati, devono essere conservati in celle o frigoriferi distinti o si deve provvedere ad una logica suddivisione merceologica in caso di spazi ridotti. Deve essere ridotta al minimo o meglio evitata ogni tipo di promiscuità.
- r) Non introdurre nelle celle o frigoriferi alimenti in modo promiscuo (alimenti crudi con alimenti pronti al consumo), in alternativa proteggerli con opportuna copertura.

## 2. TECNOLOGIE DI MANIPOLAZIONE E COTTURA

- a) Per la preparazione di alimenti crudi e cotti, per carni bianche e rosse, devono essere utilizzati piani, attrezzature, utensili distinti, meglio se introdotto il codice colore per ogni tipologia di alimento (es. taglieri di colori diversi per tipologie diverse di alimento) oppure tali lavorazioni devono essere effettuate in tempi diversi, facendo precedere, ad ogni avvicendamento, un'adeguata pulizia delle superfici e delle attrezzature.
- b) Il personale addetto alla manipolazione e alla preparazione delle pietanze, deve scrupolosamente curare l'igiene personale. Non deve avere smalti sulle unghie, né indossare anelli e braccialetti. Vedi allegato C
- c) Il personale adibito alle preparazioni di piatti freddi, o al taglio di arrostiti, lessi, preparazioni di carni, insalate di riso, ed alle operazioni di confezionamento dei pasti, deve far uso di guanti monouso e di mascherine, se necessario.
- d) Il personale deve prevenire la contaminazione crociata quindi non deve effettuare più operazioni contemporaneamente al fine di evitare rischi di contaminazioni crociate.
- e) I prodotti devono accedere alla cucina privati del loro imballo secondario, poiché avendo subito numerose manipolazioni nel corso del loro trasferimento dallo stabilimento di produzione fino alla consegna, esso costituisce un ricettacolo di microrganismi ed infestanti che si potrebbero diffondere negli ambienti di preparazione, contaminando cibi e attrezzature.
- f) Tutti i prodotti surgelati/congelati prima di essere sottoposti a cottura, devono essere scongelati, ad eccezione delle verdure, in celle o frigoriferi appositi, alla temperatura compresa tra 0 °C e +4 °C.
- g) E' vietato lo scongelamento a temperatura ambiente o mediante immersione in acqua.
- h) Il prodotto in scongelamento deve essere posto in teglie forate per consentire lo sgocciolamento del liquido trasudato.
- i) Una volta scongelato, il prodotto non deve essere ricongelato e va sottoposto a cottura entro le 24 ore successive.
- j) La porzionatura dei prodotti secchi non deperibili potrà essere effettuata nel pomeriggio del giorno precedente il consumo.
- k) La porzionatura delle carni crude dovrà essere effettuata nella stessa giornata in cui sono consumate.
- l) Non devono essere fornite carni macinate.
- m) La carne all'occorrenza deve essere macinata e cotta nella giornata di consumo.
- n) Le operazioni di impanatura devono essere fatte nelle ore immediatamente antecedenti la cottura.
- o) Il lavaggio e il taglio della verdura dovrà essere effettuato nelle ore immediatamente antecedenti al consumo. Il lavaggio della verdura, se necessario, deve essere ripetuto al fine di allontanare le impurità o i corpi estranei che possono essere presenti sul prodotto al momento della raccolta. La verdura lavata deve essere attentamente controllata da parte dell'operatore.

- p) Le porzionature di salumi e formaggi devono essere effettuate nelle ore immediatamente antecedenti la distribuzione. I pezzi porzionati rimasti non possono essere riutilizzati.
- q) Le paste che non richiedono particolari manipolazioni devono essere prodotte in modo espresso, appena prima del servizio.
- r) Tutte le vivande devono essere cotte in giornata ed esclusione di arrostiti, *roast-beef*, lessi, brasati, semilavorati per piatti composti, quali: ragù per lasagne, patate e verdure lessate, che potranno essere cotti il giorno precedente il consumo, purché dopo la cottura vengano raffreddati con l'ausilio di un abbattitore rapido di temperatura e conseguentemente posti in recipienti idonei e conservati a temperatura compresa tra +1 °C e +4 °C.
- s) Il ragù o il sugo per il condimento della pasta deve essere preparato ogni giorno; tuttavia per ragioni organizzative si possono autorizzare, su specifica richiesta, la preparazione del ragù o del sugo il giorno precedente purché dopo la cottura vengano raffreddati con l'ausilio di un abbattitore rapido di temperatura e conseguentemente posti in recipienti idonei chiusi e conservati a temperatura compresa tra +1 °C e +4 °C. Sul prodotto va riportato il giorno di preparazione. Nel Piano di Autocontrollo va descritta la gestione di queste preparazioni.
- t) La cottura di carni, pollame e pesce o il rinvenimento dei prodotti cotti e raffreddati, deve essere condotta fino al raggiungimento di una temperatura, al cuore del prodotto, di almeno +75 °C, per un tempo sufficiente a distruggere eventuali microrganismi patogeni oppure portare il prodotto ad una temperatura al cuore di 82 °C
- u) Sono assolutamente vietati ripetuti raffreddamenti e riscaldamenti dei prodotti già cotti.
- v) E' consentito solo l'uso di recipienti in acciaio inox.
- w) Le frittiture non sono ammesse
- x) Per il condimento dei primi piatti si deve utilizzare esclusivamente formaggio Parmigiano Reggiano o Grana Padano. E' autorizzato l'uso formaggi odi tali tipologie di formaggi grattugiati all'origine, in confezione massima da 1 Kg.
- y) Per i condimenti di sughi, pietanze cotte e preparazioni di salse si deve utilizzare esclusivamente olio extravergine di oliva, o altri condimenti espressamente richiesti dal committente.
- aa) Per le cotture al forno si deve utilizzare, olio di semi di girasole, olio extravergine di oliva o burro.
- bb) Durante la distribuzione gli alimenti deperibili cotti, da consumarsi freddi, devono essere conservati ad una temperatura non superiore a + 10 °C, come previsto dal DPR n. 327/80.
- cc) Durante la distribuzione gli alimenti deperibili cotti, da consumarsi caldi, devono essere conservati ad una temperatura da + 60 °C a + 65 °C, come previsto dal DPR n. 327/80.
- dd) E' vietata ogni forma di riciclo.

### **3. OPERAZIONI RELATIVE ALLA PREPARAZIONE DI DIETE SPECIALI**

- a) preparazione delle diete per Celiaci in tempi diversi o in ambienti dedicati
- b) utilizzo di utensili e stoviglie dedicati
- c) protezione con coperture idonee per evitare contaminazioni crociate
- d) identificazione delle derrate di diete speciali con codice colore o altro sistema che ne assicuri la univoca identificazione
- e) lavaggio in tempi diversi degli utensili e delle stoviglie
- f) magazzinaggio di utensili e stoviglie in modo protetto e separato in stipetti dedicati

### **4. OPERAZIONI DA EFFETTUARE PRIMA, DURANTE E DOPO LA PREPARAZIONE E DISTRIBUZIONE DEI PASTI**

- a) Ogni giorno il cuoco deve riportare su apposita scheda, intesa come "foglio di lavoro" i quantitativi che intende utilizzare, espressi in Kg, per pasta, riso, carne, pesce e verdura.

- b) Durante tutte le operazioni di produzione le finestre devono rimanere chiuse e l'impianto di estrazione dell'aria deve essere tenuto in funzione e le porte tra i vari reparti e la cucina devono rimanere chiuse per prevenire la contaminazione crociata
- c) Il personale addetto alla distribuzione delle pietanze deve osservare le seguenti norme:
- Lavarsi le mani prima di iniziare la distribuzione.
  - Indossare idonea divisa, la quale deve essere sempre pulita e decorosa e riportare il cartellino di riconoscimento dell'addetto e il nome dell'Impresa.
  - Indossare idoneo copricapo che contenga completamente la capigliatura.
  - Distribuire le pietanze con utensili adeguati.
  - non indossare anelli e monili in genere compresi piercing in posizioni visibili
- d) Le quantità di pietanze da distribuire dovranno corrispondere a quelle indicate nelle rispettive tabelle dei pesi (crudo e cotto).
- e) Prima di iniziare la distribuzione il personale deve, in relazione alle indicazioni ricevute dalla cucina, valutare la porzionatura delle singole pietanze, completare il condimento della pasta ed integrare i condimenti dei contorni.
- f) Le pietanze devono essere servite con la necessaria cura, attenzione e gentilezza nei riguardi dell'utente.
- g) Le paste asciutte devono essere condite al momento della distribuzione e il formaggio grattugiato, se richiesto, aggiunto al piatto dall'operatore addetto alla distribuzione.
- h) Il cibo ancorché avanzato non può essere asportato, né destinato ad altri usi, ma soltanto gettato nei sacchi dei rifiuti.
- i) Al termine di ciascun pasto il personale deve provvedere al riordino mediante la raccolta degli avanzi alimentari, delle stoviglie, delle posate, dei tovaglioli e di quant'altro utilizzato per il servizio, con raccolta dei rifiuti negli appositi sacchetti. Deve altresì avviare i carrelli, i contenitori ed i vassoi all'area lavaggio per il ripristino delle condizioni di igienicità.

**Nella presente tabella dovranno essere inseriti secondo quanto previsto dall'ASL locale e servizi dietetici del comune i valori in grammi a crudo e a cotto**

TABELLA DI CONVERSIONE: PESI A CRUDO - PESI A COTTO		
ALIMENTO	PESO CRUDO	PESO COTTO
<b>Primi piatti</b>		
Pasta corta		
Pasta lunga		
Riso		
Sugo di pomodoro		
<b>Secondi piatti</b>		
Pesce		
Cosce di pollo arrosto		
Bistecca		
<b>Contorni</b>		
Patate		
Pomodori pelati		
Verdura a foglia		
Verdura a frutto		

**NOTA:** L'Impresa propone entro 60 giorni dall'inizio delle attività una propria tabella per la conversione in peso delle pietanze fra crudo e cotto, riportando le modalità che intende seguire per controllare tali grammature.

L'Ente si riserva di accettare o di chiedere integrazioni per garantire il corretto funzionamento del servizio. L'Impresa informa e forma il personale al rispetto delle grammature.