

## **Allegato 4**

### **MODALITÀ OPERATIVE PER LA PRODUZIONE E TRASPORTO PASTI**

#### **1 – CONSERVAZIONE DERRATE**

- I locali devono mantenuti in buono stato igienico e manutentivo.
- I prodotti devono essere appoggiati su appositi ripiani o scaffali e sollevati da terra di almeno 20 cm.
- Evitare l'accatastamento irregolare delle derrate.
- Lo stoccaggio dei prodotti non deperibili deve avvenire in locali o ambienti freschi e asciutti.
- La sistemazione dei prodotti a lunga conservazione (pasta, riso, scatolami ecc...) deve essere effettuata dando la precedenza ai prodotti che presentano un TMC più vicino al limite d'utilizzo e per facilitare tale operazione si devono sistemare le scorte sugli scaffali posizionando quelli a scadenza più lontana dietro o sotto a quelli con scadenza più prossima.
- Le bevande in bottiglia, fusti o altri contenitori vanno conservati in luoghi idonei, al riparo d'agenti atmosferici e dalla luce diretta per le bottiglie in PET.
- Ogniquale volta viene aperto un contenitore in banda stagnata e il contenuto non viene immediatamente consumato, deve essere travasato in contenitore di vetro, acciaio inox o altro materiale idoneo al contatto con alimenti.
- I prodotti a lunga conservazione come pasta, riso, farina ecc. devono essere conservati in confezioni ben chiuse, pertanto una volta che le confezioni siano state aperte e il contenuto non sia stato utilizzato tutto, esso dovrà essere travasato in un contenitore pulito e munito di coperchio, oppure bisogna assicurarsi di chiudere ermeticamente la confezione originale. Qualora il prodotto sia travasato, è obbligatorio conservarne l'etichettatura originale al fine di consentire la rintracciabilità del prodotto, e/o seguire le modalità previste all'interno del piano di autocontrollo.
- I prodotti deperibili (carne, pesce, verdure, latte e formaggi freschi) devono essere trasferiti immediatamente in frigorifero o in cella al momento della consegna.
- Carni, verdure, salumi, formaggi, prodotti surgelati, dovranno essere conservati in celle o frigoriferi distinti.
- Non introdurre nelle celle o frigoriferi alimenti in modo promiscuo (alimenti crudi con alimenti pronti al consumo).
- Evitare di sovraccaricare eccessivamente frigoriferi e celle e non introdurre recipienti caldi.
- Le confezioni aperte o i prodotti tolti dalle confezioni originali devono essere richiusi o riconfezionati ermeticamente utilizzando idonea pellicola o carta per alimenti e stoccati immediatamente dopo la lavorazione negli appositi frigoriferi o celle. È necessario in questo caso conservare l'etichettatura originale al fine di consentire la rintracciabilità del prodotto, e/o seguire le modalità previste all'interno del piano di autocontrollo.

#### **2 – TECNOLOGIE DI MANIPOLAZIONE E COTTURA**

- Per la preparazione di alimenti crudi e cotti, per carne bianche e rosse, devono essere utilizzati piani, attrezzature, utensili e locali distinti, oppure tali lavorazione

devono essere effettuate in tempi diversi, facendo precedere, ad ogni avvicendamento, un'adeguata pulizia delle superfici e delle attrezzature.

- Il personale adibito alle preparazioni di piatti freddi o alla preparazione di alimenti che non saranno sottoposti a successiva operazione di cottura, al confezionamento, al porzionamento, al condimento e alla distribuzione, dovrà fare uso di mascherine e guanti monouso.
- Durante tutte le operazioni di produzione le finestre dovranno rimanere chiuse e l'impianto d'estrazione d'aria dovrà essere in funzione.
- Il personale non deve effettuare più operazioni contemporaneamente al fine di evitare rischi di contaminazioni crociate.
- I prodotti devono accedere alla cucina privati del loro imballo secondario.
- Tutti i prodotti surgelati/congelati prima di essere sottoposti a cottura, dovranno essere sottoposti a scongelamento, ad eccezione delle verdure.
- I prodotti surgelati /congelati devono essere scongelati in celle o frigoriferi appositi, a temperatura compresa tra 0°C e +4°C e in teglie forate per consentire lo sgocciolamento del liquido trasudato.
- Una volta scongelato un prodotto non deve essere ricongelato e va sottoposto a cottura entro le 24 ore successive.
- Le operazioni di impanatura devono essere fatte nelle ore immediatamente precedenti la cottura.
- La pulitura e il porzionamento di salumi e formaggi devono essere effettuati nelle ore immediatamente antecedenti la distribuzione.
- La macinatura di carne, pesce, prosciutto e verdure deve avvenire esclusivamente nelle ore antecedenti la cottura.
- La mondatura, il lavaggio e il taglio della verdura dovrà essere effettuato nelle ore antecedenti al consumo, ad eccezione delle patate.
- L'affettatura di tutti i salumi dovrà essere effettuata nella stessa giornata del consumo e in tempi il più ravvicinati possibile al momento dell'utilizzo.
- I legumi secchi: dovranno essere messi a mollo per 24 ore con due ricambi d'acqua; nel caso di fagioli l'acqua di cottura dovrà essere cambiata dopo il raggiungimento della prima ebollizione.
- Le paste che non richiedono particolari manipolazioni devono essere prodotte in modo espresso, appena prima del confezionamento e comunque evitando la precottura.
- Tutte le vivande dovranno essere cotte in giornata ad esclusione di arrosti e brasati che potranno essere cotti il giorno precedente il consumo, purché dopo la cottura vengano raffreddati con l'ausilio di un refrigeratore rapido di temperatura e conseguentemente posti in recipienti idonei e conservati a temperatura tra +1°C e +6°C. È inoltre consentito l'utilizzo del refrigeratore rapido di temperatura per l'abbattimento di semilavorati cotti a base di verdure (ad es. patate e spinaci) destinati alla preparazione di sformati, tortini, polpette, hamburger e frittate.
- La cottura di carni, pollame e pesce o il rinvenimento di 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
- Per la cottura deve essere impiegato solo pentolame in acciaio inox o vetro. Non possono essere utilizzate pentole in alluminio.
- Tegami, padelle, teglie e in generale ogni recipiente per la cottura con rivestimento "antiaderente" va sostituito quando l'interno presenta graffi, per evitare il rischio di cessione di sostanze chimiche nocive agli alimenti in esso cucinato.
- Sono vietati ripetuti raffreddamenti e riscaldamenti dei prodotti cotti.

- E' vietato raffreddare prodotti cotti a temperatura ambiente o sottoporli ad immersione in acqua.
- I prodotti cotti dovranno essere cotti e conservati solo ed esclusivamente in contenitori di vetro o acciaio inox. È vietato l'uso di recipienti in alluminio.
- Per le cotture si dovrà utilizzare esclusivamente olio extravergine di oliva.
- È vietata ogni forma di riciclo.
- È vietato fumare all'interno della cucina e nei locali di pertinenza delle zone di produzione di pasti.
- È vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari (lavandini, canaline di scarico, ecc ).
- Durante le operazioni di preparazione e cottura dei pasti è vietato detenere nelle zone di preparazione e cottura e nella cucina in generale detersivi, scope, strofinacci di qualsiasi genere e tipo.

### **3 – MODALITÀ DI TRASPORTO PASTI**

- I mezzi di trasporto adibiti al trasporto pasti (prodotti pronti al consumo e semilavorati) devono possedere i requisiti igienico-sanitari di cui al D.P.R.327/80 art. 43 e dalle altre norme vigenti in materia che s'intendono tutte richiamate.
- Le merende refrigerate (es. latte, yogurt, ecc.) dovranno essere trasportate esclusivamente in contenitori isotermici adeguati al mantenimento delle temperature di conservazione previste dalla normativa vigente.
- È fatto obbligo al Concessionario di provvedere ogniqualvolta necessario alla pulizia e alla sanificazione dei mezzi di trasporto utilizzati, in modo tale che dai medesimi non derivi insudiciamento o contaminazione ai pasti trasportati.
- Il pane deve essere confezionato in sacchi/sacchetti di carta ad uso alimentare e riposto in ceste pulite e munite di coperchio.

### **4 – OPERAZIONI PRIMA E DURANTE LA DISTRIBUZIONE DEI PASTI**

- Il personale addetto alla distribuzione dei pasti dovrà lavarsi le mani prima di iniziare la distribuzione e togliere ogni eventuale monile e orologio.
- Il personale addetto alla distribuzione dei pasti dovrà indossare una divisa idonea, che deve essere sempre pulita e decorosa e riportare il cartellino di riconoscimento dell'addetto e il nome del Concessionario. Il copricapo deve essere idoneo a raccogliere tutta la capigliatura.
- Prima d'iniziare il servizio dovrà essere effettuata l'operazione di taratura, che consiste nel valutare la quantità di cibo espressa in volume o peso da distribuire ad ogni utente, facendo riferimento alle tabelle delle grammature a cotto delle pietanze.
- Distribuire ai commensali facendo riferimento alle tabelle delle grammature a cotto delle pietanze.
- La temperatura dei cibi in distribuzione dovrà essere non inferiore a + 65°C
- Le paste asciutte dovranno essere condite al momento della distribuzione, con formaggio grattugiato non oltre il giorno precedente.
- Il formaggio grattugiato non dovrà essere inserito direttamente nelle gastronomie di servizio, ma fornito a parte.
- I contorni dovranno essere conditi presso il terminale di distribuzione, ad eccezione di quelli cotti al forno o brasati.

- Per i condimenti a crudo delle pietanze, delle verdure e dei sughi si dovrà utilizzare esclusivamente olio extravergine di oliva.
- Prima di iniziare la distribuzione, il personale dovrà, all'occorrenza e in relazione alle indicazioni ricevute dalla cucina, completare il condimento della pasta ed integrare il condimento dei contorni.
- La distribuzione delle pietanze deve essere svolta con utensili adeguati.
- Il cibo eventualmente avanzato non può essere asportato nè destinato ad altri usi, ma gettato nei sacchi dei rifiuti.
- Le operazioni di pulizia dei locali e delle macchine utilizzate per la somministrazione dei pasti dovranno iniziare solo dopo che gli utenti hanno abbandonato tali locali, tranne in caso di doppie turnazioni e comunque accordandosi con il Committente.
- Le operazioni di lavaggio e pulizia non devono essere eseguite dal personale che contemporaneamente effettua preparazioni alimentari e/o di distribuzione dei pasti.
- Il personale che effettua pulizia o lavaggio deve indossare indumenti di colore visibilmente diverso da quelli indossati dagli addetti alla distribuzione e alla preparazione degli alimenti