



COMUNE DI SINNAI

**APPALTO
SERVIZIO REFEZIONE
SCOLASTICA**

ALLEGATO N° 9

**NORME DA RISPETTARE
DURANTE LA
PREPARAZIONE DEI PASTI**

IGIENE DELLA PRODUZIONE

Nella preparazione dei pasti, ITA. dovrà rispettare le norme igieniche di seguito indicate e suddivise in funzione delle diverse fasi operative caratterizzanti la produzione dei pasti.

TRASPORTO MATERIE PRIME

- a. I mezzi di trasporto delle materie prime devono essere igienicamente idonei e rispondere ai requisiti di legge per quanto concerne modalità costruttive e materiali;
- b. inoltre devono possedere l'idoneità sanitaria al trasporto dei prodotti alimentari;
- c. le loro condizioni igieniche devono essere ineccepibili.
- d. Durante il trasporto devono essere rispettate le condizioni di temperatura per le derrate alimentari deperibili e per i surgelati.

RICEVIMENTO E STOCCAGGIO MATERIE PRIME

- a. La predisposizione degli ordini della mercé deve essere effettuata considerando la capacità di ricezione degli ambienti di stoccaggio delle cucine e nel rispetto del piano di approvvigionamento, secondo quanto stabilito nell'art. 21 del capitolato.
- b. Le consegne devono avvenire negli orari stabiliti dall'art. 21, comma 2, del capitolato, lontani dai momenti di preparazione allo scopo di effettuare un corretto controllo alla consegna e l'immediato immagazzinamento.
- c. Le operazioni di ricevimento delle derrate alimentari devono:
garantire la conformità della merce alle indicazioni espressamente richieste dal capitolato d'appalto nell'allegato 2 attraverso un'attento controllo visivo e strumentale (uso del termometro) all'arrivo della merce; le temperature rilevate al ricevimento delle derrate devono essere sempre segnate su appositi moduli; garantire il mantenimento delle caratteristiche intrinseche della mercé attraverso un corretto immagazzinamento a temperature adeguate e controllate (+4°C per le derrate deperibili, +8-10°C per l'ortofrutta e le uova fresche, -18°C i surgelati).

I prodotti non conformi e non immediatamente resi al fornitore devono essere ritirati negli appositi ambienti, separati dalla mercé conforme ed evidenziati da apposita cartellonistica.

- d. Le derrate devono essere immagazzinate separando opportunamente le diverse tipologie alimentari.
- e. Deve essere effettuata la rotazione delle scorte per garantire un ottimale grado di freschezza dei prodotti.
- f. La mercé deve essere disposta in maniera ordinata in modo da poter rendere visibile l'etichettatura ed in particolare la data di scadenza e favorire così un rapido controllo periodico delle derrate;
- g. Gli alimenti devono essere lasciati nelle confezioni originali fino al momento del consumo;
- h. I prodotti anche se confezionati non devono mai essere appoggiati direttamente sui pavimenti ma sulle apposite scaffalature o pallets di plastica alti almeno 20 cm.
- i. La pezzatura delle confezioni da ordinare, per quanto possibile e nel totale rispetto di quanto indicato nell'allegato 2, deve essere tale da evitare che, all'apertura di una confezione rimanga del prodotto d'avanzo;
- j. Durante i mesi di chiusura estiva non devono essere tenute nei magazzini scorte di prodotti;
- k. Il materiale non alimentare deve essere collocato in maniera ben distinta e fisicamente separata dagli alimenti.
- l. I prodotti utilizzati per la sanificazione devono essere riposti in armadi chiusi o vani o ripostigli, in zone fisicamente separate dagli alimenti. Le forniture dei sanificanti e dei detersivi non devono essere eccessive, cioè non devono superare le capienze degli armadi o dei vani chiusi ad essi destinati.

LA PREPARAZIONE DEGLI ALIMENTI

Nella fase di preparazione dei pasti devono essere adottate misure efficaci per impedire la contaminazione degli alimenti e la proliferazione microbica.

In particolare si richiede che vengano messi in atto i seguenti accorgimenti:

- a. L'organizzazione del lavoro nello spazio e/o nel tempo deve essere effettuata in modo tale da rispettare il principio della "marcia in avanti";
- b. la lavorazione degli alimenti crudi deve avvenire in luoghi o in tempi diversi rispetto alla lavorazione degli alimenti già cotti o pronti per il consumo;
- c. la manipolazione di alimenti crudi deve avvenire con attrezzature diverse da quelle utilizzate per la lavorazione degli alimenti cotti e/o pronti per il consumo;
- d. i cibi non devono essere lasciati a temperatura ambiente se non per i tempi strettamente necessari a realizzare la preparazione stessa;
- e. durante la cottura ed il riscaldamento i prodotti alimentari devono raggiungere una temperatura al cuore del prodotto non inferiore a + 75°C per almeno 10 minuti;
- f. i prodotti alimentari, in fase anche limitata di sosta, devono essere sempre opportunamente protetti attraverso l'uso di coperchi o materiali di rivestimento (es. pellicola per alimenti, alluminio);
- g. le derrate alimentari devono essere tolte dai frigoriferi solo poco prima dell'utilizzo;
- h. nella preparazione dei piatti freddi le materie prime devono essere prelevate in piccoli lotti dai frigoriferi, allo scopo di garantire un miglior controllo delle temperature;
- i. i piatti freddi, in seguito alla preparazione, devono essere conservati ad una temperatura compresa tra 0°C e +4°C e dovranno avere temperature non superiori ai 10°C al momento del consumo;
- j. i prodotti da consumarsi caldi devono essere mantenuti fino al momento del consumo ad una temperatura compresa tra i 60°C ed i 65°C;
- k. lo scongelamento delle derrate deve avvenire tassativamente a temperature di frigorifero proteggendo l'alimento da inquinamento ambientale, per un tempo necessario, proporzionato alle dimensioni delle confezioni.

A completo scongelamento si deve procedere all'immediata cottura.

È vietato il congelamento in proprio.

- l. Le eccedenze di ogni preparazione, al termine del servizio del giorno, devono essere eliminate;
- m. Nelle cucine e nei centri di distribuzione deve essere vietato l'impiego di stracci per l'asciugatura di piani di cottura ed utensili. A tale scopo deve essere utilizzata solo carta monouso.

OPERAZIONI DI PREPARAZIONE

- a. Il lavaggio ed il taglio della verdura devono essere effettuati nelle ore antecedenti il consumo, ad eccezione di quanto previsto al punto "t" del presente paragrafo;
- b. Le verdure e la frutta crude, da consumarsi tal quali o destinate a subire operazioni di taglio o di grattugia devono essere accuratamente lavate, prevedendo eventualmente una disinfezione con prodotti autorizzati.
- c. Dopo la preparazione le verdure crude e/o la macedonia di frutta devono essere riposte in idonei contenitori e mantenute in frigorifero fino al momento della distribuzione.
- d. I legumi secchi devono essere tenuti in ammollo per almeno 24 ore prima della cottura.
- e. le carni devono essere lavorate su superfici diverse da quelle utilizzate per il pollame,
- f. La carne trita deve essere macinata nella giornata al momento del suo utilizzo.
- g. Il pesce e le carni avicole da utilizzare per la preparazione di polpette devono essere cotte prima di essere tritate.
- h. Il formaggio grattugiato deve essere preparato nella giornata;
- i. Le operazioni di impanatura devono essere eseguite nelle ore antecedenti la cottura;
- j. Le porzionature dei piatti freddi devono essere effettuate nelle ore antecedenti la distribuzione;
- k. Nelle cucine dove si preparano pasta e riso per trasportati e/o doppi turni, le paste asciutte, i risi bolliti ed i risotti, gli gnocchi, i tortelli e tutti i primi piatti devono essere prodotti in modo espresso e cucinati appositamente per ogni trasportato e/o per ogni turno.
- l. In generale, le operazioni di preparazione devono avvenire in modo tale da abbreviare quanto più possibile i tempi intercorrenti tra la preparazione del pasto e la sua

consumazione od il confezionamento nel caso di pasti veicolati. In particolare nei pasti veicolati il tempo che intercorre tra l'ultimazione della preparazione del pasto e il confezionamento dello stesso non deve superare i 20 minuti.

- m. Le temperature degli alimenti a rischio, al termine della cottura e prima della distribuzione, devono essere registrate su apposite schede; ogni giorno devono essere registrate su apposite schede anche le temperature dei cibi (primo, secondo piatto e contorno) inviati ai terminali di distribuzione sia al momento della partenza dalla cucina, sia all'arrivo nel terminale di distribuzione;
- n. Tutte le vivande devono essere cotte nello stesso giorno in cui è prevista la distribuzione, ad eccezione di quanto previsto al punto "t" del presente paragrafo;
- o. Deve essere evitata la sovracottura soprattutto di minestrone, minestre, verdure ecc.
- p. La macedonia deve essere preparata con almeno quattro tipi diversi di frutta fresca nelle grammature previste;
- q. Lo stesso tipo di frutta non deve essere servito per più di una volta la settimana. La banana deve essere servita una volta la settimana;
- r. Nella preparazione di piatti freddi, affettatura di arrostiti, insalate di riso etc. il personale deve utilizzare guanti monouso.
- s. Per mescolare le verdure, crude o cotte, il personale deve utilizzare appositi utensili. Non è consentito al personale mescolare le verdure con le mani, anche se protette da guanti monouso.
- t. Possono essere effettuate il giorno antecedente il consumo, e solo al fine di razionalizzare meglio l'attività, le seguenti operazioni:
 - mondatura, affettatura, porzionatura, battitura, legatura e speziatura delle carni a crudo (segue conservazione immediata a 2°C);
 - pelatura di patate e carote (segue conservazione a 5-10°C in contenitori chiusi con acqua pulita acidulata);
 - cottura di arrostiti, brasati (solo nelle cucine dotate di abbattitore);
 - cottura di torte semplici, non a base di crema (segue conservazione in luogo asciutto e riparato).

OPERAZIONI DI CONFEZIONAMENTO (PASTI VEICOLATI)

- a. Le paste asciutte destinate ai plessi di distribuzione devono essere condite nelle cucine solo con olio extravergine di oliva e confezionate separatamente dai rispettivi sughi.
- b. Pastina e riso in brodo devono essere confezionati separatamente dai rispettivi brodi per evitare fenomeni di sovracottura.
- c. Il pane, la frutta ed il formaggio grattugiato devono essere trasportati in contenitori di plastica muniti di coperchio;
- d. I contenitori inviati ai terminali di distribuzione devono essere etichettati.
Sull'etichetta devono essere indicati:
 - il nome della scuola il turno di distribuzione
 - il contenuto (primo piatto, condimento, secondo piatto, contorno)
 - il numero di porzioni e indicazioni sulle porzioni da distribuire (es una cotoletta, 2 fette di arrosto ecc).

PERSONALE

- a. Il personale addetto (cuochi, magazzinieri, ecc.) deve conoscere il capitolato.
- b. Il personale incaricato deve essere provvisto di attrezzature idonee per l'accertamento delle corrette modalità operative (termometri nelle cucine e nei plessi di distribuzione, sacchetti sterili, carta monouso ecc.) e di idoneo abbigliamento (sopravvesti, copricapo, scarpe ecc).
- c. L'I.A. deve mettere a disposizione del personale, nelle cucine, nei plessi di distribuzione e nei servizi igienici sapone liquido, carta monouso e carta igienica.
- d. Devono essere effettuati periodicamente corsi d'aggiornamento, d'informazione, di qualificazione opportunamente documentati.
- e. Il personale durante il servizio deve:
 - applicare le basilari regole igieniche;
 - non indossare anelli (ad eccezione della fede nuziale) orologi, orecchini, braccialetti;
 - non mettere lo smalto sulle unghie;
 - indossare correttamente il copricapo.

STANDARD MICROBIOLOGICI DEGLI ALIMENTI PRODOTTI

I primi piatti cotti, i secondi piatti cotti e le verdure cotte devono essere conformi ai parametri microbiologici presenti sulla scheda n° 21 dell'allegato 3.

Le pietanze crude con più ingredienti di origine animale o vegetale da cuocere (manipolati crudi misti) devono essere conformi ai parametri microbiologici presenti sulla scheda n° 22 dell'allegato 3.

Le verdure fresche lavate da consumarsi crude devono essere conformi ai parametri microbiologici presenti sulla scheda n° 23 dell'allegato 3.