

NORME DA RISPETTARE DURANTE LA PREPARAZIONE DEI PASTI

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

TRASPORTO MATERIE PRIME

I mezzi di trasporto delle materie prime devono essere igienicamente idonei e rispondere ai requisiti di legge per quanto concerne modalità costruttive e materiali. Le loro condizioni igieniche devono essere ineccepibili. Durante il trasporto devono essere rispettate le condizioni di temperatura per le derrate alimentari deperibili e per i surgelati.

RICEVIMENTO E STOCCAGGIO MATERIE PRIME

La predisposizione degli ordini della merce deve essere effettuata considerando la capacità di ricezione degli ambienti di stoccaggio delle cucine e nel rispetto del piano di approvvigionamento presentato dall'Impresa in fase di gara. La consegna delle merci nel centro di cottura deve essere effettuata in momenti diversi dalla preparazione e dalla distribuzione e preferibilmente nelle prime ore della mattina, allo scopo di permettere un corretto controllo alla consegna e l'immediato immagazzinamento. Le operazioni di ricevimento delle derrate alimentari devono garantire la conformità della merce alle indicazioni espressamente richieste dal capitolato d'appalto 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. Le operazioni di ricevimento devono altresì garantire il mantenimento delle caratteristiche intrinseche della merce 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 per i surgelati). I prodotti non conformi e non immediatamente resi al fornitore devono essere ritirati negli appositi ambienti, separati dalla merce conforme ed evidenziati da apposita cartellonistica. Le derrate devono essere immagazzinate separando opportunamente le diverse tipologie alimentari. Deve essere effettuata la rotazione delle scorte per garantire un ottimale grado di freschezza dei prodotti. La merce deve essere disposta in maniera ordinata in modo da poter rendere visibile l'etichettatura ed in particolare la data di scadenza favorendo così un rapido controllo periodico delle derrate. Gli alimenti devono essere lasciati nelle confezioni originali fino al momento del consumo. I prodotti anche se confezionati non devono mai essere appoggiati direttamente sui pavimenti ma sulle apposite scaffalature o pallet di plastica alti almeno 20 cm. La pezzatura delle confezioni da ordinare, per quanto possibile, deve essere tale da assicurare che, all'apertura di una confezione non rimanga del prodotto d'avanzo. Durante i mesi di chiusura estiva non devono essere tenute nei magazzini scorte di prodotti. Il materiale non alimentare deve essere collocato in maniera ben distinta e fisicamente separata dagli alimenti. 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. 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. 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. I cibi non devono essere lasciati a temperatura ambiente se non per i tempi strettamente necessari a realizzare la preparazione stessa. 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. 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). Le

derrate alimentari devono essere tolte dai frigoriferi solo poco prima dell'utilizzo. 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 piatti freddi, in seguito alla preparazione, devono essere conservati ad una temperatura adeguata e dovranno avere temperature non superiori ai 10°C al momento del consumo. 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.

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. E' vietato il congelamento in proprio. Le eccedenze di ogni preparazione, al termine del servizio del giorno, devono essere eliminate. E' vietata ogni forma di riciclo degli avanzi dei cibi preparati nei giorni antecedenti al consumo. Nelle cucine e nei locali 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

Il lavaggio ed il taglio della verdura devono essere effettuati nelle ore antecedenti il consumo. 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. 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. I legumi secchi devono essere possibilmente tenuti in ammollo per almeno 24 ore prima della cottura. Le carni devono essere lavorate su superfici diverse da quelle utilizzate per il pollame. La carne trita deve essere macinata nella giornata al momento del suo utilizzo. Il pesce e le carni avicole da utilizzare per la preparazione di polpette devono essere cotte prima di essere tritate. Il formaggio grattugiato deve essere preparato nella giornata. Le operazioni di impanatura devono essere eseguite nelle ore antecedenti la cottura. Le porzionature dei piatti freddi devono essere effettuate nelle ore antecedenti la distribuzione. 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. 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. Ogni giorno devono essere registrate su apposite schede anche le temperature dei cibi (primo, secondo piatto e contorno) inviati ai locali di distribuzione sia al momento della partenza dal centro di cottura sia all'arrivo nei locali di distribuzione. Tutte le vivande devono essere cotte nello stesso giorno in cui è prevista la distribuzione, ad eccezione di quanto previsto ai successivi paragrafi. Deve essere evitata la sovra cottura, soprattutto di minestrone, minestre, verdure ecc.. La macedonia deve essere preparata con almeno quattro tipi diversi di frutta fresca nelle grammature previste. La banana deve essere servita una volta la settimana. Nella preparazione di piatti freddi, affettatura di arrostiti, insalate di riso etc. il personale deve utilizzare guanti monouso. 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. 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 se utilizzato l'abbattitore); cottura di torte semplici, non a base di crema (segue conservazione in luogo asciutto e riparato).

OPERAZIONI DI CONFEZIONAMENTO (PASTI VEICOLATI)

Le paste asciutte destinate ai refettori di distribuzione devono essere condite nelle cucine solo con olio extravergine di oliva e confezionate separatamente dai rispettivi sughi. Pastina e riso in brodo devono essere confezionati separatamente dai rispettivi brodi per evitare fenomeni di sovracottura. Il pane, la

frutta ed il formaggio grattugiato devono essere trasportati in contenitori di plastica muniti di coperchio. I contenitori inviati 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, due fette di arrosto ecc).

PERSONALE

Il personale addetto deve conoscere il capitolato. 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.). Il personale deve essere dotato di idoneo abbigliamento (divisa, sopravvesti, copricapo, scarpe ecc.) ed indossare indumenti distinti durante le fasi di produzione, distribuzione e sanificazione. Gli indumenti protettivi devono essere indossati esclusivamente nel posto di lavoro. Gli abiti indossati al di fuori del posto di lavoro devono essere riposti negli appositi armadietti. L'Impresa deve mettere a disposizione del personale, nelle cucine, nei refettori e nei servizi igienici sapone liquido, carta monouso, asciugamani di carta a perdere e carta igienica. Devono essere effettuati periodicamente corsi di aggiornamento, d'informazione, di qualificazione opportunamente documentati. Il personale durante il servizio deve applicare le basilari regole igieniche, non indossare anelli, orologi, orecchini, braccialetti, non mettere smalto sulle unghie; indossare correttamente il copricapo.

CARTELLONISTICA

Nei locali adibiti alla preparazione dei pasti deve essere affissa un'apposita cartellonistica riguardante le norme igieniche di base (lavaggio accurato delle mani prima di toccare gli alimenti, dopo essere stati in bagno, quando si passa dalla manipolazione di alimenti crudi a quelli cotti, dopo ogni pausa pranzo, ogniqualvolta si sono maneggiati rifiuti, terra, sporcizia ecc; evitare il più possibile il contatto diretto delle mani con gli alimenti utilizzando guanti a perdere, cucchiari, spatole, coltelli, pinze puliti; non toccare capelli, faccia, orecchie e naso); i divieti (é vietato assaggiare il cibo con le dita; manipolare alimenti senza aver protetto tagli, infezioni e simili con appositi ditali o guanti di gomma; indossare braccialetti, anelli, orologi da polso; fumare; starnutire o tossire sugli alimenti); l'impiego degli indumenti; il divieto di ingresso alle persone non autorizzate nelle cucine (quest' ultimo cartello deve essere appeso all'esterno delle porte delle cucine.) Il personale deve essere informato sul contenuto della suddetta cartellonistica.