



# COMUNE DI ROMENTINO

PROVINCIA DI NOVARA

Via Chiodini n. 1 - 28068 ROMENTINO (NO)

☎ 0321 869811 - 📠 0321 860643

E-mail: [protocollo@comune.romentino.no.it](mailto:protocollo@comune.romentino.no.it)

C.F. n. 00225920032

## ALLEGATO 2

### **DISPOSIZIONI TECNICHE DA RISPETTARE DURANTE IL TRASPORTO, RICEVIMENTO DELLE MATERIE PRIME E PER LA PREPARAZIONE DEI PASTI PRESSO LA CUCINA DELL'ASILO NIDO COMUNALE**

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

#### ***Caratteristiche generali delle derrate alimentari***

Gli alimenti devono presentarsi in confezioni sigillate, perfettamente integre, pulite, senza anomalie visibili (rigonfiamenti, ammaccature, ruggine, insudiciamenti, rotture), devono riportare le indicazioni previste dal D. Lgs. 109/92 – D. Lgs. 181/03 e s.m.i. in materia d'etichettatura ed essere consegnati con le relative bolle di consegna e fatture o gli equivalenti documenti fiscali comprovanti la regolarità della fornitura

I fornitori devono essere accuratamente selezionati, dando preferenza a quelli in grado di certificare la qualità dei prodotti e dimostrare l'adozione di sistemi d'assicurazione della qualità e l'applicazione delle regole di buona pratica di produzione (es. appartenenza ad un ente od associazione per la produzione garante della qualità e tipicità dell'alimento, presenza di un laboratorio per il controllo della qualità all'interno dello stabilimento di produzione, ecc).

E' tassativamente vietato l'uso di alimenti sottoposti a trattamenti transsgenici.

Deve essere garantita la fornitura di confezioni di pezzature rispondenti alle necessità giornaliere, per evitare di conservare alimenti deperibili in confezioni aperte.

#### **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;
- devono avere condizioni igieniche ineccepibili;
- durante il trasporto devono essere rispettate le condizioni di temperatura per le derrate alimentari deperibili e per i surgelati.
- la carne, i salumi, latticini dovranno essere trasportati e consegnati in confezioni sotto vuoto.



# COMUNE DI ROMENTINO

PROVINCIA DI NOVARA

Via Chiadini n. 1 - 28068 ROMENTINO (NO)

☎ 0321 869811 - 📠 0321 860643

E-mail: [protocollo@comune.romentino.no.it](mailto:protocollo@comune.romentino.no.it)

C.F. n. 00225920032

## **RICEVIMENTO E STOCCAGGIO MATERIE PRIME**

1. La predisposizione degli ordini della merce deve essere effettuata considerando la capacità di ricezione degli ambienti di stoccaggio della cucina;
2. le consegne devono avvenire in orari favorevoli per l'effettuazione di un corretto controllo delle derrate e l'immediato immagazzinamento;
3. le operazioni di ricevimento delle derrate alimentari devono:
  - garantire la conformità della merce alle indicazioni espressamente richieste nelle schede merceologiche dei prodotti alimentari, 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 merce attraverso un corretto immagazzinamento a temperature adeguate e controllate (0°C/+4°C per le derrate deperibili, +6°C/+8°C per l'ortofrutta e le uova fresche, -18°C per i surgelati);
4. 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;
5. le derrate devono essere immagazzinate separando opportunamente le diverse tipologie alimentari;
6. deve essere effettuata la rotazione delle scorte per garantire un ottimale grado di freschezza dei prodotti;
7. 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;
8. gli alimenti devono essere lasciati nelle confezioni originali fino al momento del consumo;
9. la pezzatura delle confezioni da ordinare deve essere tale da assicurare che, all'apertura di una confezione, non rimanga del prodotto d'avanzo;
10. il materiale non alimentare deve essere collocato in maniera ben distinta e fisicamente separata dagli alimenti;
11. i prodotti utilizzati per la sanificazione devono essere riposti negli appositi spazi ad essi dedicati. 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:

- l'organizzazione del lavoro nello spazio e/o nel tempo deve essere effettuata in modo tale da rispettare per quanto possibile il principio della "marcia in avanti" evitando quindi di incrociare operazioni di "linea sporca" con quelle in "linea pulita";



# COMUNE DI ROMENTINO

PROVINCIA DI NOVARA

Via Chiadini n. 1 - 28068 ROMENTINO (NO)

☎ 0321 869811 - 📠 0321 860643

E-mail: [protocollo@comune.romentino.no.it](mailto:protocollo@comune.romentino.no.it)

C.F. n. 00225920032

- 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 compresa tra 0°C e +4°C 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;
- è vietato il congelamento in proprio;
- le eccedenze di ogni preparazione, al termine del servizio del giorno, devono essere eliminate;
- per l'asciugatura è preferibile l'uso della carta monouso.

## **OPERAZIONI DI PREPARAZIONE**

- Ogni qualvolta viene aperto un contenitore in banda stagnata e il contenuto non viene immediatamente consumato deve essere travasato in altro contenitore di vetro o acciaio inox o altro materiale non soggetto ad ossidazione, avendo cura di conservare l'etichetta del prodotto con la data di scadenza;
- la protezione delle derrate alimentari da conservare deve avvenire solo con materiali idonei al contatto con gli alimenti;
- i prodotti dovranno essere conservati solo ed esclusivamente in contenitori ad uso alimentare;
- il lavaggio ed il taglio della verdura devono essere effettuati nelle ore antecedenti il consumo;
- le verdure crude e la frutta, 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;



# COMUNE DI ROMENTINO

PROVINCIA DI NOVARA

Via Chiodini n. 1 - 28068 ROMENTINO (NO)

☎ 0321 869811 - 📠 0321 860643

E-mail: [protocollo@comune.romentino.no.it](mailto:protocollo@comune.romentino.no.it)

C.F. n. 00225920032

- dopo la preparazione, le verdure crude, i frullati di frutta e la frutta in pezzi devono essere riposte in idonei contenitori e mantenute in frigorifero fino al momento della distribuzione;
- i legumi secchi devono essere 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 poco prima del suo utilizzo, è comunque ammesso l'utilizzo di carne trita confezionata a condizione che il confezionamento, conservazione ed utilizzo siano conformi alle prescrizioni di legge in materia;
- il pesce e le carni avicole da utilizzare per la preparazione di polpette devono essere cotte prima di essere tritate;
- le porzionature dei piatti freddi devono essere effettuate nelle ore antecedenti il porzionamento;
- 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 distribuzione.
- le temperature degli alimenti a rischio, al termine della cottura, devono essere registrate su apposite schede;
- tutte le vivande devono essere cotte nello stesso giorno in cui è prevista la distribuzione;
- deve essere evitata la sovracottura soprattutto di minestroni, minestre, verdure ecc.;
- nella preparazione di piatti freddi il personale deve utilizzare guanti monouso idonei al settore alimentare;
- la preparazione delle diete speciali deve essere effettuata attuando tutti gli accorgimenti necessari ad evitare la contaminazione degli alimenti con ingredienti a rischio per le patologie segnalate;
- la frutta distribuita come spuntino del mattino dovrà essere lavata, sbucciata, tagliata e riposta in appositi contenitori muniti di coperchio prima della distribuzione ai bambini;
- la merenda deve essere preparata dal personale dell'I.A.

## **PERSONALE**

- Il personale addetto alla preparazione dei pasti 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, 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;



# COMUNE DI ROMENTINO

PROVINCIA DI NOVARA

Via Chiodini n. 1 - 28068 **ROMENTINO** (NO)

☎ 0321 869811 - 📠 0321 860643

**E-mail: protocollo@comune.romentino.no.it**

C.F. n. 00225920032

- devono essere effettuati periodicamente corsi d'aggiornamento, d'informazione, di qualificazione opportunamente documentati;
  - il personale durante il servizio deve:
    - a) applicare le basilari regole igieniche
    - b) non indossare anelli (ad eccezione della fede nuziale) orologi, orecchini, braccialetti;
    - c) non mettere lo smalto sulle unghie;
- indossare correttamente il copricapo.