

REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA
SERVIZIO SANITARIO

AZIENDA U.S.L. N. 4 LANUSEI

DIREZIONE SANITARIA
DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE
S.IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE
Tel.0782 42973- 470435; fax 0782 42973
gcattinaasl4lanusei@tiscali.it

Vincoli e garanzie

Vincoli operativi

Gestione delle materie prime

- Approvvigionamento delle materie prime e degli alimenti forniti presso fornitori selezionati in base a criteri oggettivi che ne garantiscano l'affidabilità sia in termini di costanza del rapporto costo/qualità dei prodotti offerti che di capacità di far fronte agli impegni assunti.
- La documentazione, comprovante le caratteristiche delle sostanze alimentari come previste nel capitolato, deve essere acquisita ad ogni fornitura e conservata per un periodo non inferiore a mesi 24.
- Su richiesta, deve essere esibito un referto analitico comprovante la rispondenza del prodotto alla qualità dichiarata.
- Scelta di pezzature commerciali il cui contenuto soddisfi le necessità giornaliere senza avanzi di parte del prodotto sfuso.
- Predisposizione e attuazione di procedure di ricezione delle derrate alimentari che prevedano l'immediata effettuazione e registrazione dei controlli e il successivo immediato ed idoneo immagazzinamento degli alimenti.
- Predisposizione e attuazione di procedure di rilevamento delle condizioni di stoccaggio degli alimenti.
- Mantenimento delle merci in confezione originale integra fino al momento dell'utilizzo in cucina.
- L'approvvigionamento delle materie prime non deperibili deve essere organizzato in modo tale da non determinare uno stoccaggio della stessa merce per oltre 30 giorni; per gli alimenti deperibili il rifornimento deve avvenire con modalità tali da garantire il mantenimento fino al consumo di requisiti di freschezza.
- Il pane deve essere trasportato in contenitori ad uso esclusivo, di materiale dichiarato per

alimenti, lavabili, forniti di adeguata ed igienica copertura. Per nessun motivo deve essere stoccato, anche solo temporaneamente, direttamente al suolo, ma sempre sollevato da questo, sia nel centro di cottura che presso i terminali di distribuzione.

- Dal ciclo produttivo debbono essere esclusi gli alimenti per i quali, al momento della somministrazione, sia superato il termine minimo di conservazione.
- Pur essendo preferibile il prodotto fresco, nel caso di utilizzo di carne congelata o prodotti ittici surgelati o congelati, lo scongelamento deve avvenire lentamente in cella frigorifera, a temperatura compresa tra 0 e + 4 gradi in condizioni igieniche atte ad assicurare un allontanamento dell'acqua di fusione del ghiaccio ed evitare rischi di contaminazione di altri alimenti. Il prodotto scongelato dovrà essere comunque consumato in giornata, senza alcuna possibilità di ricongelamento o comunque di rinvio di utilizzo.

Preparazione degli alimenti

- *La produzione del pasto deve avvenire nelle ore immediatamente antecedenti la distribuzione con particolare attenzione a:*
 - *tempo di esposizione* alla temperatura ambiente delle materie prime deperibili e degli alimenti cotti pronti per il consumo;
 - *modalità di manipolazione* degli ingredienti deperibili e dei cibi pronti al consumo in particolare se non destinati a subire trattamenti termici prima del consumo;
 - *modalità di lavaggio* della frutta e della verdura;
 - *utilizzo esclusivo di carni macinate* estemporaneamente e in loco;
 - *cottura delle derrate*: da preferire cotture al forno, al vapore e stufature con la minima quantità di grassi aggiunti;
 - *cottura delle derrate*: non debbono intercorrere più di 1- 2 ore di intervallo tra cottura e distribuzione e porzionatura a caldo;
 - *porzionatura a freddo e rinvenimento* delle derrate abbattute il giorno precedente o la mattina per la sera: da effettuarsi al massimo 2- 3 ore prima della somministrazione;
 - *impanatura*: l'intervallo tra l'immersione in pastelle a base di latte, uova, farina e la cottura deve essere inferiore ad un'ora;
 - *raffreddamento* di alcuni piatti (es. insalate di riso): l'abbattimento della temperatura deve essere avviato nel minor tempo possibile dopo la cottura e, comunque, in modo da garantire il raggiungimento di + 8°C al cuore del prodotto entro 3 ore; conservazione a + 4°C in contenitori coperti sino al momento dell'avvio al consumo;
 - *conservazione* dei formaggi, degli affettati e dei piatti in attesa di essere serviti in idonei contenitori, adeguatamente coperti e protetti.

Operazioni consentite il giorno antecedente o la mattina per la sera:

- mondatura, affettatura, porzionatura, battitura, legatura e speziatura delle carni a crudo, con successiva conservazione in contenitori coperti a + 4⁰ C;
 - pelatura di patate e carote, con successiva conservazione in frigorifero a + 4⁰ C in contenitori chiusi con acqua pulita, eventualmente acidulata;
 - cottura di lasagne, arrosti, bolliti, brasati *solo* con utilizzo di abbattitore di temperatura (abbattimento entro 30' dalla cottura; conservazione a + 4⁰ C in contenitori coperti).
- È vietato l'utilizzo di avanzi.

Predisposizione per il trasporto e la somministrazione

- Organizzazione del servizio in modo tale che tra l'allestimento dei contenitori e la distribuzione non intercorra un periodo di tempo superiore a 30 minuti.
- I cibi da consumare caldi debbono presentare, alla distribuzione, temperatura non inferiore ai 65°C.
- I cibi da consumare freddi devono presentare, alla distribuzione, temperatura non superiore a +10°C.

Sanificazione dei locali, degli impianti delle attrezzature

Deve essere predisposto un programma di sanificazione nel quale siano indicati in dettaglio: personale incaricato, materiali, operazioni e relativa frequenza (mensile, settimanale, giornaliera) e, per le operazioni a frequenza giornaliera, orari in rapporto alle fasi di lavoro delle varie aree (dispense, celle, zona delle operazioni preliminari, zona cottura, zona lavaggio stoviglie, zona stoccaggio rifiuti, s. igienici e spogliatoi, aree di transito, ..).

Garanzie aggiuntive

- Nel punto di produzione pasti, a cura del responsabile, dovranno essere mantenuti in frigorifero, a temperatura non superiore a 4 gradi, per almeno 72 ore, ***campioni completi dei pasti forniti*** aventi le caratteristiche di seguito indicate:
 - il campione deve essere raccolto al termine del ciclo di preparazione,
 - deve essere rappresentativo di ogni produzione,
 - ogni tipo di alimento deve essere in quantità sufficiente per eventuali analisi (perlomeno gr 150),
- il contenitore, idoneo ed ermeticamente chiuso, deve riportare un'etichetta con le seguenti indicazioni: ora e giorno dell'inizio della conservazione e denominazione del prodotto.