

ALLEGATO 13

IGIENE DELLA PRODUZIONE E TECNOLOGIA DI MANIPOLAZIONE

DISPOSIZIONI IGIENICO SANITARIE

Per quanto concerne le norme igienico-sanitarie si fa riferimento alla normativa vigente, in particolare alla Legge 283 del 30/04/1962 e suo regolamento di esecuzione, DPR n. 327 del 26/03/80 e successive modifiche ed integrazioni, nonché a quanto previsto dal Regolamento Locale di Igiene del Comune di Milano e a quanto espressamente previsto dal Contratto di Servizio, ivi compresi i limiti di contaminazione microbica degli alimenti (allegato n. 10 della Convenzione).

Si richiamano le seguenti disposizioni:

- la Società deve garantire che vengano applicate le opportune procedure di sicurezza igienica avvalendosi dei principi del sistema di autocontrollo HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point);
- è assolutamente vietato fumare nei locali di produzione e distribuzione dei pasti;
- le carni, le verdure, i salumi e i formaggi, i prodotti congelati e surgelati, dovranno essere conservati in celle o frigoriferi distinti;
- la preparazione dei piatti freddi, la lavorazione delle carni e la lavorazione delle verdure dovranno avvenire in appositi reparti distinti;
- i prodotti alimentari devono essere prelevati in piccoli lotti dalle celle e dai frigoriferi allo scopo di garantire un migliore controllo delle temperature;
- nessun contenitore in banda stagnata aperto e contenente un alimento può essere conservato nel centro di produzione pasti al termine delle operazioni di cucinatura;
- la protezione delle derrate da conservare, qualora se ne presenti la necessità, deve avvenire con pellicola di alluminio idonea al contatto con gli alimenti o con altra pellicola alimentare;
- i prodotti cotti, in attesa della distribuzione, devono essere conservati solo ed esclusivamente in contenitori di policarbonato e acciaio inox a temperatura superiore a $+60^{\circ}\text{C}$ o a temperatura non superiore a $+4^{\circ}\text{C}$;
- i prodotti a lunga conservazione come pasta, riso, legumi, farina, etc., devono essere conservati, in confezioni ben chiuse, anche se parzialmente utilizzate;
- tutto il personale adibito alla preparazione, al confezionamento e alla distribuzione dovrà far uso di mascherine e guanti monouso;
- le corrette procedure igieniche di produzione e confezionamento devono essere indicate su cartelli affissi nel locale di cucina;



- le corrette procedure igieniche di distribuzione degli alimenti dovranno essere indicate su cartelli affissi nei locali attinenti il servizio, adiacenti ai refettori;
- in particolare nell'antibagno dei servizi igienici a disposizione del personale della Società, dovrà essere affisso un cartello che ricordi al personale di lavarsi le mani prima di riprendere il servizio;
- durante tutte le operazioni di produzione le finestre dovranno rimanere chiuse anche se fornite di retina antinsetti e l'impianto di estrazione d'aria dovrà essere funzionante.

OPERAZIONI PRELIMINARI

Le operazioni che precedono la cottura e/o la distribuzione devono essere eseguite secondo le modalità di seguito descritte:

- le confezioni sottovuoto delle carni dovranno essere sconfezionate non oltre le 18 ore precedenti l'utilizzo e comunque almeno 2 ore prima dell'impiego
- i legumi secchi devono essere tenuti in ammollo per 12 ore con un ricambio d'acqua
- tutti i prodotti congelati, ad eccezione delle verdure in pezzi, prima di essere sottoposti a cottura, dovranno essere sottoposti a scongelamento in celle frigorifere o in frigoriferi a temperatura compresa tra 0° e + 4°C.
- tutti i prodotti surgelati da utilizzarsi previo scongelamento dovranno essere sottoposti a scongelamento a temperatura compresa tra 0° e + 4°C
- i prodotti surgelati da sottoporre a cottura senza preventivo scongelamento dovranno essere utilizzati nello stato fisico in cui si trovano
- la preparazione delle carni crude potrà essere effettuata il giorno precedente il consumo
- la carne trita deve essere macinata in giornata
- il Parmigiano Reggiano grattugiato deve essere preparato in giornata
- il lavaggio ed il taglio della verdura dovrà essere effettuato nelle ore antecedenti il consumo, ad eccezione delle patate e delle carote, che possono essere preparate il giorno precedente alla loro cottura, purché conservate a temperatura compresa tra 0° e + 4° C immerse in acqua acidulata con limone.
- le operazioni di impanatura devono essere fatte nelle ore antecedenti alla cottura
- le porzionature di salumi e di formaggi devono essere effettuate nelle ore immediatamente antecedenti la distribuzione
- tutte le vivande dovranno essere cotte nello stesso giorno in cui è prevista la distribuzione

MANIPOLAZIONE E COTTURA

Tutte le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti devono mirare ad ottenere standard elevati di qualità igienica, nutritiva e sensoriale.

Le preparazioni al vapore dei contorni previsti nei menù sono da considerarsi come tecnologia di cottura vincolante.

Per la cottura devono essere impiegati solo pentolami in acciaio inox o vetro. Non possono essere utilizzati pentole e recipienti vari in alluminio.

I ragù e i sughi devono essere realizzati nelle brasiere.

E' escluso qualsiasi ricorso alle frittture che dovranno essere sostituite dalle cotture al forno.

RICICLO

Una volta preparati per la distribuzione, è vietata ogni forma di riutilizzo dei cibi e/o pietanze nei giorni successivi.

