



**PROCEDURA APERTA PER LA FORNITURA DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE A
RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE PRESSO LE SEDI DELLE AZIENDE
SANITARIE DELLA REGIONE CAMPANIA**

ALLEGATO N.6 AL CAPITOLATO SPECIALE
*Specifica tecnica relativa alle procedure operative
per l'esecuzione del servizio*

PROCEDURE OPERATIVE

1) Fasi di ricevimento e conservazione

- Le derrate deperibili devono essere introdotte nelle celle a temperatura controllata entro e non oltre 30 minuti dal ricevimento.
- Lo stoccaggio dei prodotti non deperibili deve avvenire in locali o ambienti freschi e asciutti.
- I prodotti devono essere appoggiati su appositi ripiani o scaffali e sollevati da terra di almeno 20 cm.
- Evitare l'accatastamento irregolare delle derrate.
- I prodotti deperibili devono essere trasferiti in frigorifero o in cella entro 20 minuti dalla consegna.
- La sistemazione dei prodotti deve essere effettuata secondo il metodo FI.FO. (First in, First out).
- Le bevande in bottiglia, fusti ed altri contenitori devono essere conservate in luoghi idonei, al riparo da agenti atmosferici, evitando l'esposizione alla luce diretta.
- Le confezioni aperte o i prodotti tolti dall'imballo originale devono essere richiusi o riconfezionati accuratamente con idonea pellicola o carta per alimenti e stoccati immediatamente dopo la lavorazione negli appositi frigoriferi o celle.
- I prodotti non deperibili (riso, pasta e biscotti) aperti devono essere conservati o in contenitori di vetro ermeticamente chiusi con la loro corretta etichettatura o nei sacchetti originale correttamente chiusi e riposti in armadietti chiusi.
- Il contenuto residuo dei contenitori in banda stagnata aperti deve essere travasato in un contenitore di vetro, acciaio inox o altro materiale idoneo al contatto con alimenti. È opportuno conservare l'etichettatura originale al fine di consentire la rintracciabilità del prodotto, e/ o seguire le modalità previste all'interno del piano di autocontrollo.
- Gli alimenti non devono essere introdotti nelle celle o nei frigoriferi in modo promiscuo (alimenti crudi e alimenti pronti al consumo o semilavorati); in alternativa è necessario separare adeguatamente tali alimenti tra loro.
- Evitare di sovraccaricare eccessivamente frigoriferi e celle e non introdurre recipienti caldi.
- Qualora presenti derrate destinate ad utenze diverse da quelle contrattuali, queste dovranno essere conservate separate dalle altre ed idoneamente segnalate ed identificate.
- I prodotti sanificanti devono essere stoccati in locali o armadi chiusi e non devono mai essere riposti in modo promiscuo con alimenti.

2) Fasi di preparazione e cottura

- I prodotti devono accedere alla cucina privati del loro imballo secondario (cartone, legno, plastica, ecc).
- Durante le operazioni di preparazione, cottura e conservazione dei pasti è tassativamente vietato tenere nelle zone preparazione e cottura prodotti sanificanti.
- Durante le operazioni di preparazione, cottura e conservazione dei pasti le finestre dovranno rimanere chiuse e l'impianto d'estrazione d'aria dovrà essere in funzione.
- Il personale addetto alla gestione del magazzino non può accedere ai locali di produzione né effettuare qualsiasi tipo di lavorazione.
- Il personale adibito alle preparazione di piatti freddi, alla preparazione di alimenti che non saranno sottoposti a successiva operazione di cottura o al confezionamento dei pasti dovrà fare uso di mascherine e guanti monouso.
- Il personale non deve effettuare più operazioni contemporaneamente e, prima di dedicarsi ad altre attività, deve concludere l'operazione che sta eseguendo, al fine di evitare rischi di contaminazioni crociate e rischi igienici ai prodotti alimentari in lavorazione.
- Per la preparazione di alimenti crudi e cotti, per derrate di diversa tipologia merceologica o per carni bianche e rosse devono essere utilizzati piani, attrezzature, utensili e locali distinti. In alternativa, tali lavorazioni devono essere effettuate in tempi diversi, facendo precedere, ad ogni avvicendamento, un'adeguata pulizia delle superfici e delle attrezzature.
- Tutti i prodotti surgelati/congelati, prima di essere sottoposti a cottura, devono essere sottoposti a scongelamento, ad eccezione delle verdure.
- I prodotti surgelati/ congelati devono essere scongelati in celle o frigoriferi appositi, a temperatura compresa tra 0° C e +4° C e in teglie forate per consentire il percolamento del liquido di scongelamento. E' vietato lo scongelamento a temperatura ambiente o in acqua.
- Una volta scongelato un prodotto non può essere ricongelato e deve essere sottoposto a cottura entro le 24 ore successive.
- La pulitura e il porzionamento di salumi e formaggi devono essere effettuati nelle ore immediatamente antecedenti la distribuzione.
- Le operazioni di impanatura devono essere fatte nelle ore immediatamente precedenti la cottura.
- La mondatura, il lavaggio e il taglio della verdura dovrà essere effettuato nelle ore immediatamente antecedenti al consumo, ad eccezione delle patate, della verdura per minestre e passati e sughi.
- I legumi secchi: dovranno essere messi a mollo per 24 ore con due ricambi d'acqua; nel caso di fagioli l'acqua di cottura dovrà essere cambiata dopo il raggiungimento della prima ebollizione.

- La porzionatura di salumi e di formaggi deve essere effettuata nelle ore immediatamente antecedenti la distribuzione. La conservazione dei piatti freddi fino al momento della somministrazione deve avvenire ad una temperatura inferiore ai 10°C.
- Il formaggio grattugiato deve essere preparato nella stessa giornata di consumo. È vietato grattugiare le croste del formaggio o comunque la parte aderente alla crosta fino a 1 cm.
- I primi piatti devono essere prodotti in modo espresso, appena prima del confezionamento; in ogni caso l'inizio delle cotture non può avvenire prima di 2 ore dalla distribuzione. Non è ammessa la precottura.
- Tutte le preparazioni gastronomiche devono essere cotte in giornata ad esclusione di arrostiti, brasati, riso per insalata di riso, patate per produzione polpette, tortini o hamburger e ingredienti per lasagne e paste al forno, che potranno essere cotti il giorno precedente il consumo, purché dopo la cottura siano raffreddati con l'ausilio di un refrigeratore rapido di temperatura e conseguentemente posti in recipienti idonei e conservati a temperatura di refrigerazione.
- E' vietato effettuare nella stessa giornata produttiva operazioni di cottura, abbattimento e rinvenimento.
- E' vietato il raffreddamento di prodotti cotti a temperatura ambiente o mediante immersione in acqua.
- Sono vietati ripetuti raffreddamenti e riscaldamenti di prodotti cotti.
- I prodotti cotti dovranno essere conservati solo ed esclusivamente in contenitori di vetro o acciaio inox. E' vietato l'utilizzo di recipienti in alluminio.
- E' vietata ogni forma di riciclo.

3) Fase di trasporto dei pasti

- E' vietata qualsiasi promiscuità con altri prodotti nel corso del trasporto.
- I primi piatti, i secondi piatti e i contorni devono essere conservati in contenitori differenti. Ai primi piatti, al fine di evitare l'impaccatura, deve essere aggiunto olio extra vergine di oliva.
- Per le preparazioni in pluriporzione, è necessario dare indicazioni di porzionatura in base alla tipologia di piatto da distribuire (es. numero pezzi cad., ecc.).
- Tortini, lasagne, pasta al forno e sformati devono essere consegnati già porzionati in un unico strato. Per separare prodotti veicolati in più strati, se necessario, dovrà essere utilizzata carta da forno.
- Le diete speciali devono essere veicolate in monoporzione debitamente sigillata riportante un'etichetta con indicato nome, cognome, classe e tipologia di pasto.

4) Fase di somministrazione

- Al momento della consegna deve essere effettuata la verifica immediata del materiale consegnato rispetto al prospetto dietetico presente. In caso di incongruenze il personale addetto alla distribuzione deve provvedere ad informare immediatamente il Responsabile del servizio.
- L'assemblaggio dei primi piatti e il condimento dei contorni e delle preparazioni che lo richiedono deve essere effettuato appena prima della somministrazione.
- E' vietata la presenza nelle zone di distribuzione e di assemblaggio di prodotti sanificanti, scope, strofinacci di qualsiasi genere e tipo durante le operazioni di somministrazione.
- Il personale addetto alla distribuzione dei pasti dovrà lavarsi le mani prima di iniziare la distribuzione, togliere monili e orologio e indossare guanti monouso e mascherina per le operazioni di somministrazione.
- Il personale addetto alla distribuzione dei pasti dovrà indossare idonea divisa conforme a quanto previsto dalla normativa vigente, la quale deve essere sempre pulita e decorosa e riportare il cartellino di riconoscimento dell'addetto e il nome dell'Impresa. Il copricapo deve essere idoneo a raccogliere tutta la capigliatura.
- Non è consentito indossare abiti personali sopra la divisa.
- E' vietato distribuire le preparazioni gastronomiche in assenza dell'utente cui è destinata.
- La distribuzione ai commensali deve fare riferimento alle tabelle contrattuali delle grammature a cotto delle pietanze. Ad ogni singolo utente dovrà essere somministrata almeno la porzione prevista.
- Le pietanze devono essere servite con utensili adeguati e con la necessaria cura, attenzione e gentilezza, assecondando i gusti personali dell'utente.
- Per il condimento e la somministrazione delle diete speciali devono essere utilizzati utensili diversi da quelli normalmente utilizzati; tali utensili devono essere sanificati e tenuti in contenitori identificati separati rispetto agli altri utensili.