

## ELENCO GARANZIE IGIENICO-SANITARIE

La ditta appaltatrice è tenuta a curare con la massima scrupolosità l'osservanza di tutte le norme igienico-sanitarie che regolano il settore del trattamento delle derrate alimentari e della preparazione dei pasti.

### 1. PULIZIA E SANIFICAZIONE

Il personale della mensa dovrà sanificare gli ambienti e le attrezzature secondo le seguenti modalità:

#### MAGAZZINI STOCCAGGIO DERRATE ALIMENTARI

- detersione giornaliera con detergente alcalino cloroattivo (preparare una soluzione che fornisce 50-100 p.p.m. di cloro) completamente inodore, di tutte le superfici lavabili agibili;
- periodicamente è necessario eseguire lo stesso trattamento di disinfezione ambientale mediante atomizzazione di un disinfettante autorizzato dal Ministero della Sanità a base di quaternari di ammonio (550 p.p.m.).

#### CELLE FRIGORIFERE

- trattamento giornaliero dei pavimenti con detergente alcalino.
- trattamento giornaliero di tutte le superfici lavabili, agibili con un detergente alcalino, cloroattivo (50-100 p.p.m.)
- trattamento settimanale delle pareti con detergente disinfettante neutro a base di quaternari di ammonio (1000 p.p.m.);

#### AMBIENTE DI MANIPOLAZIONE E COTTURA CIBI (pavimenti, pareti, infissi, scarichi)

- trattamento giornaliero di tutte le superfici lavabili con detergenti alcalini ricchi di tensioattivi, fortemente sgrassanti;
- dopo risciacquo si esegue la disinfezione con prodotto A.M.S. a base di cloro (50-100 p.p.m.);
- una volta al mese (quindicinalmente nei mesi caldi) atomizzazione di disinfettante a base di quaternari di ammonio (1000 p.p.m.).

#### ZONA PREPARAZIONE ALIMENTI (attrezzature)

a seconda della attrezzatura utilizzata, occorrono diverse precauzioni:

- attrezzatura acciaio inox con forti incrostazioni: trattamento con detergente alcalino tensioattivo, risciacquo e disinfezione con disinfettante A.M.S. cloroattivo (40-50 p.p.m.);
- parti smontabili: asportare le incrostazioni grossolane con getto d'acqua ed immergere in soluzione detergente disinfettante A.M.S. a base di quaternari di ammonio (300-400 p.p.m.);

- piani di lavoro: detergente disinfettante A.M.S. alcalino cloroattivo tensioattivo (50-100p.p.m.);
- tutte le attrezzature in acciaio inox vanno periodicamente disincrostate con prodotti acidi tamponati.

## ZONA COTTURA

- piastra, friggitrice, grills, forni e cappe aspiranti devono essere trattati con prodotti chimici ad alta alcalinità contenenti solventi adatti per la rimozione delle sostanze carboniose. Risciacquo abbondante.

## LAVAGGIO MANUALE (pentole, utensili, stoviglie e bicchieri)

- detergente neutro fortemente tensioattivo a base di schiuma.

## LAVAGGIO MECCANICO STOVIGLIE

In funzione della durezza dell'acqua, del tipo di lavastoviglie e delle sue condizioni viene fatta la scelta del detergente alcalino che deve comunque avere sempre:

- 1) elevato potere sequestrante
- 2) perfetto controllo della schiuma
- 3) elevata alcalinità

- se il tipo di macchina lo permette si consiglia l'uso di coadiuvante di risciacquo;
- la lavastoviglie va tenuta priva di incrostazioni mediante trattamenti periodici con acidi tamponanti;
- stesso trattamento deve ricevere periodicamente tutto lo stovigliame ed il pentolame.

## SERVIZI

- detersione giornaliera con detergenti alcalini cloroattivi (100 300 p.p.m.)
- in questi locali sono indispensabili prodotti lavamani neutri a base di tensioattivi e ammorbidenti; si consigliano quelli contenenti quaternari di ammonio.

## LOCALI RIFIUTI E PATTUMIERE

- trattamento giornaliero con detergenti alcalini ricchi di tensioattivi;
- disinfezione con cloro attivo (A.M.S.), (100-300 p.p.m.);
- periodi caldi: trattamento settimanale con insetticida a base di piretro.

## DISINFESTAZIONE E DERATTIZZAZIONE

- quattro volte all'anno (o più se risultasse necessario) la ditta provvederà a proprie spese a far eseguire la disinfestazione e derattizzazione dei locali della mensa da parte dell'azienda specializzata, con riserva comunque di attribuire alla stessa eventuali operazioni che l'ESU, dopo verifica dovesse disporre. Frequenza e modalità degli interventi saranno opportunamente disposte dalla ditta in relazione alle necessità e regolarmente comunicate all'ESU;
- per la disinfestazione si richiede l'uso di prodotti in cui il principio attivo è dissolto in acqua e non in altro solvente.

- per la derattizzazione si richiede l'uso di prodotti che contengano come principio attivo la sola NORBORMIDE, identificata scientificamente come selettiva nei riguardi del ratto e innocua per gli esseri umani.

La ditta appaltatrice dovrà provvedere alla fornitura di tutti i prodotti necessari per la pulizia e la sanificazione di ambienti – attrezzature ivi compresi anche i piccoli attrezzi per l'esecuzione (scope, spugne, ecc.) includendo inoltre i materiali per i bagni del personale/studenti (carta igienica, sapone liquido disinfettante, spazzolino per le unghie, carta a rotolo o a foglio singolo, a sostituzione degli asciugamani di stoffa) e inoltre:

- rotoli di carta per l'asciugatura di mani e superfici disposti nelle zone in cui è suddivisa l'area operativa del centro cottura;
- guanti di gomma per le operazioni di pulizia e disinfezione;
- guanti monouso per le operazioni di cucina descritte più dettagliatamente in seguito.

## **2. IGIENE DELLA PERSONA**

Si richiama:

- a) l'obbligo del possesso del libretto sanitario da parte di tutti gli operatori, regolarmente aggiornato e conservato nei locali del centro cottura;
- b) l'obbligo dell'allontanamento dal posto di lavoro delle persone che presentano affezioni gastroenteriche o processi infiammatori delle prime vie respiratorie o alterazioni alla cute. In caso di semplici raffreddori (o infiammazioni dell'apparato oro-faringeo) è tassativamente richiesto l'uso di mascherine chirurgiche da indossare in modo che coprano bocca e naso;
- c) il divieto di fumare in tutti i locali della mensa, anche in orari al di fuori della preparazione dei pasti;
- d) l'obbligo di proteggere con guanti eventuali tagli o abrasioni delle mani;
- e) l'obbligo di togliere tutti i monili (anelli, braccialetti, orecchini, ecc...) durante l'orario di lavoro;
- f) l'obbligo di lavare le mani con il sapone liquido disinfettante:
  - prima dell'inizio del lavoro
  - ogni volta che si esce dalla toilette
  - dopo aver starnutito e/o essersi soffiato il naso (obbligo d'uso dei fazzoletti di carta a perdere)
  - dopo aver maneggiato oggetti sporchi (cassette di verdura, sacchi di patate, scope, ecc.) e ad ogni inizio e termine della lavorazione di ogni tipo di alimento;
- g) abbigliamento adeguato e idoneo a seconda delle mansioni e delle attività svolte.

## **3. IGIENE DELLE LAVORAZIONI**

E' tassativamente prescritto l'impiego di guanti monouso per tutte le operazioni su alimenti non destinati a successivi trattamenti termici:

- a) cibi già cotti, da distribuire nei contenitori destinati alla linea di servizio (carni, pesci, uova sode);
- b) verdure crude già lavate, da distribuire nei contenitori destinati alla linea di servizio;
- c) cibi da consumare direttamente, senza cottura, quali formaggi e prosciutto, da collocare nei piatti pronti, protetti da film plastico, destinati alla linea di servizio;

Qualsiasi operazione eseguita in qualunque locale del centro cottura su carni avicole crude e su uova dovrà essere effettuata nelle zone operative adibite e immediatamente seguita da deterzione e disinfezione di mani, strumenti e di tutte le superfici coinvolte.

E' richiesto il lavaggio, lo smontaggio quando possibile e la disinfezione per immersione di tutti gli strumenti per cibi da taglio, affettatura e tritatura nonché dei taglieri dopo l'uso.

Va accuratamente evitato di usare gli stessi strumenti per cibi diversi, o per gli stessi cibi nelle diverse condizioni di crudo e cotto, senza averli prima trattati con deterzione e disinfezione.

All'interno di ciascuna zona operativa in cui è suddiviso il centro cottura non deve esservi lavorazione contemporanea di cibi crudi e cotti nonché di cibi di genere diverso a quelli per cui la zona è prevista.

E' tassativamente richiesto che i pasti, in ogni loro parte, vengano preparati nelle ore che ne precedono il consumo: di mattina per il pranzo, nel pomeriggio per la cena.

Qualsiasi preparazione cucinata eventualmente di mattina o nelle prime ore del pomeriggio per essere somministrata a cena, dovrà essere, se calda abbattuta, e successivamente inserita nel frigorifero (0° - 4° C) al più presto possibile, ben coperta, e dovrà poi essere rinvenuta a temperature non inferiori a 80°C al cuore del prodotto, prima di essere servita.

Uniche operazioni sugli alimenti consentite il giorno precedente a quello del consumo:

- a) mondatura, affettatura, porzionatura di carni crude, da conservare per non oltre 24h a 0° - 2°C fino al momento della cottura;
- b) pelatura di patate e carote, da conservarsi poi in frigorifero immerse in acqua leggermente acidulata con succo di limone;
- c) mondatura e lavaggio (ma non taglio) delle verdure da confezionare crude o cotte o in minestra, da conservare, coperte, in frigorifero.

Tutti gli ortaggi suddescritti andranno comunque risciacquati prima dell'uso.

- d) cottura di arrostiti interi di manzo (roast-beef), di tacchino e di maiale, senza farciture, il giorno precedente il consumo, per facilitarne il buon taglio. Tali preparazioni andranno abbattute ed inserite al più presto in frigorifero (0°-4°C) per la conservazione.
- e) tra i sughi esclusivamente quello di solo pomodoro può essere preparato in anticipo di un giorno purché adeguatamente abbattuto e conservato in frigorifero.
- f) brodi e minestre potranno essere proposti tassativamente per un solo pasto;
- g) è consentito il riutilizzo di sole preparazioni carnee (lesso, arrosto, bistecche) per preparazioni gastronomiche diverse (polpette, ripieni, ecc.) entro al massimo 24h, purché adeguatamente abbattute e conservate in frigorifero (0° - 4° C) e poi cotte con la garanzia del raggiungimento degli 80°C al cuore del prodotto;
- h) hamburger e polpette dovranno essere preparati con carne tritata all'interno della mensa.

## INOLTRE

- a) è tassativamente richiesto che tutto il personale di cucina abbia frequentato corsi di formazione specifici per il tipo di lavoro (con particolare riguardo agli aspetti igienici), frequenza documentabile.

In caso di non documentabilità di quanto sopra, è fatto obbligo alla ditta appaltatrice di organizzare corsi di formazione prima dell'inizio del servizio oggetto dell'appalto o al massimo entro **60 giorni** dall'inizio.

- b) è richiesto alla ditta appaltatrice un autocontrollo del servizio fornito, con periodiche analisi delle derrate alimentari e delle condizioni operative dal punto di vista igienico (personale, superfici, attrezzature, ecc.) con produzione all'ESU della relativa documentazione (rapporti di prova).

Minimo richiesto: un'analisi mensile sui prodotti alimentari e analisi quindicinali, significative, relative all'igiene della produzione (tamponi di superficie).

Si richiede la disponibilità a far effettuare, nell'ambito del numero di analisi previste, determinate analisi su campioni di alimenti individuati dall'ESU, tramite i suoi incaricati.

- c) è richiesto specificatamente alla ditta appaltatrice di conservare sempre l'etichetta dei prodotti alimentari sino al momento del loro utilizzo e consumo, con chiaramente visibile la data di scadenza o di durabilità (TMC: termine minimo di conservabilità). Qualora tale etichetta compaia solo sugli imballi secondari, che per praticità ed igiene vengono eliminati, si richiede di conservare il ritaglio dell'etichetta o, in mancanza di questa, dei documenti di consegna dei prodotti, come specificato nel D.L. 109/92 e Reg. (CE) 178/02.