

FONDAZIONE ISTITUTO MARYMOUNT

ISTITUTO MARYMOUNT

Scuola dell'infanzia, primaria e secondaria

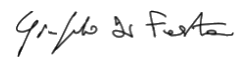
Via Nomentana, 355 - Roma

Piano di sicurezza alimentare HACCP

DATA	DESCRIZIONE DELLA REVISIONE	ELABORAZIONE (TECNICO UFFICIO QUALITÀ)	AUTORIZZAZIONE OPERATORE SETTORE ALIMENTARE (RESPONSABILE AZIENDALE)	
		Ufficio Qualità	Responsabile / O.S.A.	Firma
05/12/2007	Prima emissione		Responsabile / O.S.A.	



REGISTRO DELLE REVISIONI DEL DOCUMENTO

DATA	DESCRIZIONE DELLA REVISIONE	ELABORAZIONE (TECNICO UFFICIO QUALITÀ')	AUTORIZZAZIONE OPERATORE SETTORE ALIMENTARE	(RESPONSABILE AZIENDALE)
		Ufficio Qualità	Responsabile O.S.A. / Responsabile Impianto	Firma
04/04/2008	Revisione generale	--	Responsabile / O.S.A.	
12/09/2011	Revisione generale	--	Responsabile / O.S.A.	
12/09/2012	Revisione generale	--	Responsabile / O.S.A.	
04/11/2014	Revisione flusso produttivo	--	Responsabile / O.S.A.	
18/11/2014	Modifica Responsabile di impianto	--	Responsabile / O.S.A.	
15/09/2015	Inserimento Istruzione Operativa PRP09 – Gestione diete speciali	--	Responsabile / O.S.A.	
13/06/2016	Revisione Tenuta sotto controllo delle non conformità – PRP01 Attrezzature	--	Responsabile / O.S.A.	
24/10/2017	Modifica Operatore Settore Alimentare (O.S.A.) e Inserimento gestione MOCA	--	Responsabile / O.S.A.	
28/06/2018	Inserimento gestione rischio Acrilammide	--	Responsabile / O.S.A.	
05/10/2020	Modifica Operatore Settore Alimentare (O.S.A.)	--	Responsabile / O.S.A.	
01/09/2023	Revisione generale e modifica Operatore Settore Alimentare (O.S.A.)	--	Gabriele Lino Scotti	
16/01/2024	Revisione generale e modifica Operatore Settore Alimentare (O.S.A.)	--	Giampaolo Di Festa	
01/03/2025	Revisione per chiusura cucina e ricevimento pasti trasportati	--	Giampaolo Di Festa	

Almeno *una volta all'anno* il Direttore controlla che il presente Piano di sicurezza alimentare HACCP sia adeguato alla realtà dell'impianto, in caso negativo richiede all'Ufficio Qualità la revisione del documento.

INDICE

1. STRUTTURA E PERSONALIZZAZIONE DEL PIANO DI SICUREZZA ALIMENTARE HACCP	4
2. GENERALITÀ	5
2.1 Definizioni	5
2.2 Riferimenti normativi e legislativi	5
2.3 Sistema certificato	5
2.4 Il Gruppo di Sicurezza Alimentare (GSA)	6
3. CAMPO DI APPLICAZIONE / SCOPO	7
4. RIFERIMENTI D'IMPIANTO	7
4.1 Riferimenti Tecnici d'Impianto	7
4.2 Riferimenti H.A.C.C.P d'Impianto	8
5. CARATTERISTICHE DEL SERVIZIO / SPECIFICHE CONTRATTO – CAPITOLATO	8
5.2 Personale in servizio	9
5.3 Fasi generali relative al processo produttivo: individuazione dei CCP	10
6. ESAME DELLA STRUTTURA	11
6.1 Descrizione dei locali e attrezzature	11
6.2 Attrezzature di conservazione prodotti refrigerati e prodotti congelati / surgelati	11
7. PROGRAMMA DEI PREREQUISITI (PRP)	12
7.1 PRP 01 – Ambienti di lavoro (locali, strutture, impianti, attrezzature, automezzi)	12
7.2 PRP 02 - Disinfestazione / Derattizzazione	15
7.3 PRP 03/A - Risorse umane: "Formazione"	16
7.3 PRP 03/B - Risorse umane: "Regolamento del Personale"	18
7.4 PRP 04 - Documentazione d'impianto	21
8. CARATTERISTICHE DEI PRODOTTI ALIMENTARI	22
09. PROGRAMMA DEI PREREQUISITI OPERATIVI (PRP Op.)	22
10. CARATTERISTICHE MATERIALI E OGGETTI A CONTATTO CON GLI ALIMENTI (MOCA)	25
11. LE DIETE SPECIALI E SPECIFICHE SULLA GESTIONE DELLE DIETE PER GLI UTENTI AFFETTI DA CELIACHIA	27
12. PUNTI CRITICI DI CONTROLLO (CCP)	35
13. Istruzione CCP 06 - "Ricevimento trasportati: Temperature"	36
13.1 Temperature alimenti	36
13.2 Mancato raggiungimento dei limiti di accettabilità	36
14. RINTRACCIABILITÀ	37
15. RITIRO/RICHIAMO DELLE MATERIE PRIME	38
16. TENUTA SOTTO CONTROLLO DELLE NON CONFORMITÀ'	39
17. VERIFICHE	44
17.1 VALUTAZIONE DEL PERICOLO INERENTE ALLA STRUTTURA/SERVIZIO	44
17.2 VERIFICHE ISPETTIVE DA PARTE DEL DIRETTORE	45
17.3 VERIFICHE ISPETTIVE DI SISTEMA	45
17.4 VERIFICHE ANALITICHE	45
APPENDICE 1 – ELENCO MOCA IMPIANTO	48
APPENDICE 2 – ELENCO AUTOMEZZI DESTINATI AL TRASPORTO DEI PASTI	49

1. STRUTTURA E PERSONALIZZAZIONE DEL PIANO DI SICUREZZA ALIMENTARE HACCP

Il **Piano di Sicurezza Alimentare HACCP (PSA)** viene strutturato e personalizzato specificamente per ogni stabilimento a cui esso è applicabile; il Piano soddisfa i requisiti del Reg. CE 852/2004 (Piano di autocontrollo), integrandoli con i requisiti della normativa volontaria ISO 22000:2018. Il formato standard del Piano di Sicurezza Alimentare è approvato dal Gruppo Sicurezza Alimentare (GSA).

Ogni piano contiene le seguenti informazioni, riferite allo stabilimento ed al servizio svolto:

- **Caratteristiche del servizio svolto:** vengono riportate tutte le notizie utili che caratterizzano l'impianto (come: ubicazione, orari di servizio, personale in forza, modalità di produzione e distribuzione).
- **Descrizione dei locali e delle attrezzature:** viene descritta nel dettaglio l'intera struttura, indicando locale per locale la destinazione d'utilizzo e le attrezzature ivi presenti (all'occorrenza la superficie in metri quadrati).
- **Caratteristiche dei locali, attrezzature, impianti:** viene valutata l'adeguatezza ai prerequisiti stabiliti nel Programma Prerequisiti d'impianto (PRP); in caso di non ottemperanza agli standard prefissati, vengono specificate nel dettaglio per ogni voce trattata, le modalità di gestione adottate per mantenere sotto controllo i vari rischi (contaminazione crociata, conservazione promiscua di alimenti, gestione dei rifiuti e pulizie specifiche, ecc....).
- **Diagrammi di flusso:** vengono analizzati tutti i flussi lavorativi svolti presso la struttura, indicando per ogni punto se si tratta di un PRP Op o CCP secondo il "Programma dei Prerequisiti Operativi" e la classificazione dei "Punti Critici di Controllo".
- **Descrizione di materie prime e dei prodotti:** il GSA stabilisce ed aggiorna periodicamente la Tabella 21 – "Materie prime" e la Tabella 22 – "Prodotti finiti", in cui vengono analizzate le materie prime utilizzate e gli alimenti finiti prodotti presso gli stabilimenti secondo la classificazione, desunta dalla normativa vigente.
- **Descrizione delle modalità di controllo (PRP, PRP Op. e CCP):** ovvero tutte le procedure e modulistica utilizzata per le attività di controllo e monitoraggio effettuate.
- **Rintracciabilità:** in ottemperanza al Regolamento CE 178/2002 art. 18, l'Operatore, al momento dell'arrivo presso lo stabilimento, conserva, presso l'archivio documenti, i documenti di trasporto (D.D.T.) relativi agli alimenti consegnati da ciascun fornitore. Vivenda adotta un sistema interno di Rintracciabilità dei lotti di produzione pasti giornaliera (LPG), attraverso il quale, ogni giorno vengono registrati i lotti (o date di scadenza, ecc...) di tutti i prodotti food e no food che compongono il pasto erogato. Tutti i dati vengono registrati su un "Libro della Rintracciabilità".
- **Valutazione del rischio d'impianto e definizione dell'indice di criticità:** vengono considerati i rischi legati alle modalità produttive / di servizio aventi impatto con la sicurezza finale del prodotto, in particolare:
 - Numero di pasti
 - Classificazione stabilimento
 - Tipologia servizio
 - Tipologia menù
 - Tipologia utenza
 - Lay-out locali-struttura
- **Verifiche e Controlli:** le modalità specifiche di controllo/verifica sono stabilite in base alla valutazione dell'indice di criticità dello stabilimento; dalla valutazione del rischio elaborata nel punto precedente, si ottiene il numero di *Visite Ispettive Interne*, effettuate dall'Ufficio Qualità aziendale (per verificare l'attuazione e l'efficacia delle procedure del Sistema di Sicurezza alimentare) e *Visite Analitiche* condotte da laboratorio accreditato SINAL per conto di Vivenda (finalizzate al campionamento di alimenti e tamponi di superficie su personale e attrezzature).
- **Gestione delle Non Conformità:** sono definiti come non conformi i risultati dell'attività di controllo che indicano:
 - un superamento dei limiti critici stabiliti per i Punti Critici di Controllo (CCP);
 - una perdita di controllo dei Prerequisiti Operativi (PRP Op.);
 - uno scostamento dai Prerequisiti, rilevato in fase di verifica;

- un superamento dei limiti di sicurezza e/o dei criteri di igiene del processo relativamente ad alimenti, superfici, personale analizzati nell'attività di verifica.

2. GENERALITÀ

2.1 Definizioni

Aggiornamento:	Attività immediata e/o pianificata per garantire l'applicazione delle informazioni più recenti.
Azione Correttiva:	Azione per eliminare la causa di una non conformità rilevata o di altre situazioni indesiderabili rilevate.
CCP; Punto Critico Di Controllo	Fase (della sicurezza alimentare) in cui può essere applicato il controllo e che è essenziale per prevenire o eliminare un pericolo per la sicurezza alimentare o ridurlo a un livello accettabile.
Correzione	Azione per eliminare una non conformità rilevata.
Diagramma Di Flusso	Presentazione schematica e sistematica della sequenza e delle interazioni tra le fasi.
Filiera Alimentare	Sequenza di fasi e operazioni coinvolte nella produzione, lavorazione, distribuzione, immagazzinamento e gestione di un alimento e dei suoi ingredienti, dalla produzione primaria al consumo
GMP	Regole che descrivono i metodi, le attrezzature, i mezzi e la gestione delle produzioni alimentari per assicurare la sicurezza igienica degli alimenti.
Limite Critico	Criterio che separa l'accettabilità dalla non-accettabilità.
Misura Di Controllo	Azione o attività (di sicurezza alimentare) che può essere utilizzata per prevenire o eliminare un pericolo per la sicurezza alimentare o ridurlo a un livello accettabile.
Monitoraggio	Esecuzione di una sequenza pianificata di osservazioni o misurazioni per valutare se le misure di controllo stanno funzionando come previsto.
Pericolo Per La Sicurezza Alimentare	Agente biologico, chimico o fisico nell'alimento, o condizione dell'alimento, che può potenzialmente causare un effetto nocivo per la salute.
Politica Per La Sicurezza Alimentare	Intenzioni e orientamenti generali di un'organizzazione in relazione alla sicurezza alimentare espressi formalmente dall'alta direzione.
Prodotto Finito	Prodotto che non è sottoposto a ulteriore lavorazione o trasformazione da parte dell'organizzazione.
PRP Operativi; Programma Di Prerequisiti Operativo	Prerequisito (PRP Op) identificato dall'analisi dei pericoli come essenziale per controllare la probabilità di introdurre pericoli per la sicurezza alimentare e/o la contaminazione o proliferazione di pericoli per la sicurezza alimentare nei prodotti o nell'ambiente di lavorazione.
PRP, Programma Di Prerequisiti	Condizioni e attività di base (della sicurezza alimentare) necessarie per mantenere un ambiente igienico lungo tutta la filiera alimentare idoneo alla produzione, gestione e fornitura di prodotti finiti sicuri (3.5) e alimenti sicuri per il consumo umano.
Sicurezza Alimentare	Concetto finalizzato ad escludere la possibilità che prodotti alimentari possano causare danni al consumatore se preparati e/o consumati in conformità all'utilizzo previsto
Validazione	Ottenere l'evidenza ai fini della sicurezza alimentare che le misure di controllo gestite dal piano HACCP e dai PRP operativi sono in grado di essere effettive.
Verifica	Conferma, sostenuta da evidenze oggettive, del soddisfacimento dei requisiti specificati.

2.2 Riferimenti normativi e legislativi

Il presente Piano HACCP è stato redatto in conformità a:

- **Regolamento CE 852/2004** - "sull'igiene dei prodotti alimentari", *
- **Norma UNI EN ISO 22000/2018** - "Sistemi di gestione per la sicurezza alimentare/requisiti per qualsiasi organizzazione nella filiera alimentare"
- **Regolamento CE 2073/05** - "Criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari"

*Il Regolamento CE 852/2004 entrato in vigore in Italia nel gennaio 2006, ha abrogato la direttiva 93/43/CEE (articolo 17), ricomprendendo al suo interno i principi e le metodologie HACCP (articolo 9 Analisi dei pericoli e punti critici di controllo), già definiti dal D. Lgs. 155/97.

2.3 Sistema certificato

Vivenda, attraverso l'applicazione del proprio Sistema certificato, ha definito degli standard minimi che devono essere soddisfatti in ogni suo stabilimento alimentare, al fine di garantire la massima sicurezza alimentare per gli utenti del servizio.

Sono stati individuati:

- **Programma dei Prerequisiti (PRP)** – Ovvero le condizioni di base necessarie a garantire la possibilità di svolgere le attività lavorative lungo tutta la filiera alimentare nel rispetto delle normative cogenti e volontarie. In tale programma sono definiti gli standard minimi che le strutture, impianti, locali, attrezzature, devono soddisfare (prerequisiti), ai sensi del **Reg. CE 852/2004 (Allegato II - Capitoli I, II, IV, V, VII, XII)** per garantire la sicurezza alimentare del prodotto finale.

Per ottemperare a tali requisiti sono previsti controlli sia in fase di avvio (progettazione, inizio attività) che nello svolgimento periodico del servizio (annuali, semestrali, mensili) mediante apposite check list, da parte di personale qualificato (Ufficio tecnico, Ufficio Qualità e Direttore dello Stabilimento produttivo).

- **Programma dei Prerequisiti Operativi (PRP Op.)** – Sono i prerequisiti identificati dall'analisi dei pericoli come essenziali per controllare la probabilità di introdurre pericoli per la sicurezza alimentare, ai sensi del **Reg. CE 852/2004 (Allegato II - Capitoli V, VI, VIII, IX, X, XI)**; sono previsti controlli periodici (annuali, semestrali, mensili, giornalieri) durante tutta la filiera produttiva mediante apposite check list da parte del Direttore dello stabilimento produttivo e/o del Responsabile di cucina.
- **Punti Critici di Controllo (CCP)** – Sono le fasi del processo produttivo in cui, ai sensi del **Reg. CE 852/2004 (Allegato II - Capitoli IX, XI)**, può essere applicato il controllo e che sono essenziali per prevenire o eliminare un pericolo per la sicurezza alimentare. Per ogni CCP è prevista la specifica misurazione del parametro di controllo (temperatura o altro), per verificare che rientri all'interno dei limiti di accettabilità programmati, e la registrazione dell'operazione di controllo su specifica scheda di monitoraggio CCP.

Attraverso un'analisi dei pericoli riguardanti le caratteristiche di strutture, impianti, locali, attrezzature della struttura ed il flusso produttivo che in essa viene svolto, è stato elaborato il presente Piano di sicurezza alimentare HACCP.

Per ogni fase del flusso produttivo dello stabilimento alimentare, è indicata la modalità di controllo, segnalando se si tratta di un prerequisito (**PRP**), di un prerequisito operativo (**PRP Op.**) o di un punto critico di controllo (**CCP**).

2.4 Il Gruppo di Sicurezza Alimentare (GSA)

Secondo quanto previsto dalla **Norma UNI EN ISO 22000/2018, Vivenda**, ha istituito uno specifico organismo, composto da tecnici interni ed esterni in possesso di competenze ed esperienza multidisciplinari, con il compito di elaborare, aggiornare gli standard di sicurezza e di igiene del sistema e vigilare sulla sua costante applicazione presso la struttura.

Funzione	Responsabilità	Qualifica	Esperienza	Nominativo
Responsabile Aziendale Qualità e Sicurezza Alimentare	Coordinamento, progettazione e verifica generale del sistema Elaborazione procedure e istruzioni. Definizione obiettivi aziendali di sicurezza alimentare; azioni correttive e preventive; Riesame annuale e formulazione proposte all'alta Direzione; Definizione standard e programmi di aggiornamento delle risorse umane	Laurea in Agraria- Master in sicurezza alimentare– Auditor Qualità IRCA	Responsabilità nella progettazione e gestione sistemi qualità	Ivan Perrone
Consulenti direzionali		Biologo	Responsabilità nel controllo di qualità in aziende pubbliche	Augusto Biondi
		Microbiologo	Analisi alimenti e consulenza agro-alimentare	Mauro Sasso
Referente della sicurezza alimentare Scuole Roma	Attività di progettazione del sistema. Attuazione del sistema nelle aree produttive di competenza. Verifica dell'attuazione del sistema mediante programmi di visite ispettive e microbiologiche	Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari. Master in sicurezza alimentare	Attività di progettazione sistemi, vigilanza e formazione	Michele Vergura
Referente della sicurezza alimentare Area Nord	Attività di progettazione del sistema. Attuazione del sistema nelle aree produttive di competenza. Verifica dell'attuazione del sistema mediante programmi di visite ispettive e microbiologiche	Laurea in scienze della produzione animale	Attività di progettazione sistemi, vigilanza e formazione	Chiara Ranzani

Funzione	Responsabilità	Qualifica	Esperienza	Nominativo
Referente della sicurezza alimentare Area Centro	Attività di progettazione del sistema. Attuazione del sistema nelle aree produttive di competenza. Verifica dell'attuazione del sistema mediante programmi di visite ispettive e microbiologiche	Food & Beverage Manager - Auditor Qualità IRCA	Responsabilità produttiva impianti ristorazione Attività di progettazione sistemi, vigilanza e formazione	Fabrizio Grossi
Responsabile Servizio Dietetico Centrale	Elaborare le linee guida aziendali per diete e educazione alimentare Progettare menù comuni e diete speciali; Offrire una consulenza continua ai committenti/utenti su nutrizione e dietologia	Laurea in Dietistica	Responsabilità di programmazione nutrizionale e controllo qualità in imprese di ristorazione	Jessica Rapone
Referente della sicurezza alimentare	Attività di progettazione del sistema. Attuazione del sistema nelle aree produttive di competenza. Verifica dell'attuazione del sistema mediante programmi di visite ispettive e microbiologiche	Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari. Master in sicurezza alimentare	Attività di progettazione sistemi, vigilanza e formazione	Sara Santoriello
Controllo Approvvigionamento	Selezione e controllo dei fornitori e delle materie prime	Laurea Tecnica	Gestione della selezione e controllo fornitori	Marco Lulli D'Offizi
Responsabile servizio Prevenzione e Protezione	Progettazione degli ambienti di lavoro Verifica degli standard di sicurezza dei lavoratori e di impatto ambientale	Ingegnere Civile	Progettazione impianti ristorazione Gestione di sistemi di sicurezza del lavoro e di gestione ambientale	Simone La Cagnina

3. CAMPO DI APPLICAZIONE / SCOPO

Il presente piano di Autocontrollo si applica al servizio di ristorazione a legume fresco caldo, svolto da Vivenda S.p.A. presso la Scuola Marymount, sita in Via Nomentana, 355 a Roma, destinato agli alunni, ai docenti e al personale della struttura.

Il servizio prevede l'utilizzo di pasti trasportati prodotti a legume fresco-caldo nel Centro di Cottura di Vivenda presso la cucina della mensa della facoltà di Economia e Commercio della Sapienza, sita Via Castro Laurenziano Roma.

Scopo del presente Piano è quello di fornire le informazioni, gli strumenti, le metodologie applicate in autocontrollo lungo tutta la filiera produttiva, al fine di garantire la Sicurezza alimentare del prodotto fornito.

4. RIFERIMENTI D'IMPIANTO

4.1 Riferimenti Tecnici d'Impianto

Funzione	Responsabilità	Nome Ditta	Indirizzo	Telefono
Laboratorio di Analisi Alimenti	Effettuare verifiche microbiologiche secondo piano prestabilito su: materie prime, prodotti semilavorati, prodotti finiti, personale, superfici, attrezzature. Analisi alimenti	D.N.A. (con accreditamento SINAL)	Via Francesco Antolisei, 25 – 00173 Roma	06 - 72996415
		LCR Laboratori Chimici Riuniti	Via Edoardo D'Onofrio, 9, 00155 Roma	06 - 40801269
Manutenzione Impianti ed attrezzature	Gestione degli interventi di manutenzione ordinaria e straordinaria su strutture, impianti ed attrezzature	GI.PA.	Via del Ponte Pisano, 50 – 00148 Roma	06 - 6557972
Disinfestazione e Derattizzazione	Gestione degli interventi periodici previsti e concordati e degli interventi straordinari su richiesta specifica del responsabile del centro di cottura	Vivenda S.p.A.	Via F. Antolisei, 25 – 00173 Roma	06 – 729961

Smaltimento Rifiuti speciali	Espurgo fosse biologiche; trasporto e smaltimento rifiuti speciali non pericolosi (oli e grassi)	S.ATRUL. srl	Via Laurentina km 15 – 00143 Roma	06 - 7136129
-------------------------------------	--	---------------------	-----------------------------------	--------------

4.2 Riferimenti H.A.C.C.P d’Impianto

Funzione	Responsabilità	Qualifica	Esperienza	Nominativo	Data variazione	Nuovo Nominativo
Operatore Settore Alimentare (O.S.A.), responsabile dell’Area operativa	Responsabile dell’Industria Alimentare con potere di spesa Riesame dei dati di controllo, gestione delle azioni correttive	Capo Area Delegato dal Direttore ristorazione	Coordinamento gestione produttiva	Giampaolo Di Festa		
Responsabile diretto del servizio (direttore/ispettore)	Fornire tempestivamente le informazioni adeguate sullo svolgimento del processo produttivo per identificare rischi per la sicurezza alimentare. Controllo periodico dei prerequisiti igienico-sanitari e dell’HACCP presso la struttura	Direttore / Ispettore servizio preposto nominato dal Capo area Operativa	Gestione produttiva di impianti di ristorazione	Maria Zanzu		

5. CARATTERISTICHE DEL SERVIZIO / SPECIFICHE CONTRATTO – CAPITOLATO

Descrizione del prodotto	Pasti pronti al consumo											
Descrizione del prodotto	Pasti/alimenti pronti al consumo a legume fresco caldo.											
Descrizione del processo	Ricevimento derrate (pane e frutta) e pasti trasportati pronti al consumo; condimento pietanze in zona dedicata (Office) e distribuzione al tavolo agli utenti. Pulizia generale dei locali e delle attrezzature in gestione. Vengono effettuati cinque trasporti pasti nell’arco della mattinata. La prima consegna è per le merende successivamente vengono effettuati trasporti per ogni turno di ristorazione.											
Tipologia utenti	Alunni, docenti e dipendenti della struttura.											
Giorni di servizio	Il servizio si svolge da lunedì a venerdì.											
Tipologia dei servizi erogati	Merenda e pranzo											
Caratteristiche del servizio di distribuzione	Distribuzione al tavolo nella sala refettorio. Il servizio prevede inoltre l'utilizzo di stoviglie in melamina, bicchieri in melamina, posateria in acciaio inox. E' consentito l'utilizzo di materiale cartoplastico monouso a perdere. Il servizio di distribuzione si svolge in un refettorio: Il refettorio è localizzato in un edificio esterno a quello della cucina (Castello); i pasti, consegnati utilizzando dei contenitori isotermici (Thermo Cup), arrivano nel refettorio mediante un servizio di trasporto con furgone coibentato.											
Elaborazione del menù	Menù variabile su 5 settimane, che prevede due alternative di primo piatto di cui una in bianco a richiesta, una di secondo piatto una di contorno, pane e frutta. Sono previste alternative dietetiche a richiesta, tramite certificato medico, per ospiti soggetti a particolari patologie.											
N° pasti erogati giornalmente	All'interno dello stabilimento produttivo, vengono prodotti attualmente i pasti destinati ai seguenti utenti: <table> <tr> <th>Utenti</th><th>N° orientativo pasti prodotti per servizio di pranzo</th><th>Tipologia servizio</th></tr> <tr> <td>Alunni della scuola materna</td><td rowspan="3">660</td><td>Distribuzione in sala ristorante con servizio al tavolo</td></tr> <tr> <td>Alunni delle scuole elementari, medie</td><td>Distribuzione in sala ristorante con servizio al tavolo</td></tr> <tr> <td>Personale scuola</td><td>Distribuzione in sala ristorante con servizio al tavolo</td></tr> </table>		Utenti	N° orientativo pasti prodotti per servizio di pranzo	Tipologia servizio	Alunni della scuola materna	660	Distribuzione in sala ristorante con servizio al tavolo	Alunni delle scuole elementari, medie	Distribuzione in sala ristorante con servizio al tavolo	Personale scuola	Distribuzione in sala ristorante con servizio al tavolo
Utenti	N° orientativo pasti prodotti per servizio di pranzo	Tipologia servizio										
Alunni della scuola materna	660	Distribuzione in sala ristorante con servizio al tavolo										
Alunni delle scuole elementari, medie		Distribuzione in sala ristorante con servizio al tavolo										
Personale scuola		Distribuzione in sala ristorante con servizio al tavolo										

Descrizione del prodotto	Pasti pronti al consumo
Caratteristiche materie prime utilizzate	Conformità ai requisiti previsti dalla normativa vigente in materia. <i>Le schede tecniche delle derrate utilizzate sono reperibili sull'impianto (Marr S.p.A.).</i>
Proprietà dei locali, impianti e attrezzature	Committente
Manutenzione locali, impianti ed attrezzature	E' a carico del Committente la manutenzione ordinaria e straordinaria di locali, impianti e la manutenzione straordinaria delle attrezzature. E' a carico di Vivenda la manutenzione ordinaria delle attrezzature.
Gestione delle pulizie impianti e attrezzature e locali	Lavatura di tutte le attrezzature, o impianto esistente nei locali di espletamento del servizio
Gestione dei rifiuti	Raccolta, stoccaggio temporaneo all'interno di apposito carrello munito di coperchio, in prossimità dell'ingresso merci; trasporto ad ogni cambio turno presso i cassonetti posti all'esterno della struttura. Rimozione dei rifiuti speciali (oli esauriti) utilizzando ditta specializzata allo smaltimento
Disinfestazione / Derattizzazione	<u>Interventi quadrimestrale</u> eseguiti da ditta specializzata incaricata dalla Vivenda S.p.A.

5.1 Orari di produzione (*Servizio in loco / servizio di pasti trasportati*)

Tipo utente	TIPO FASE LAVORATIVA	Pranzo I turno (scuola dell'infanzia)	Pranzo II turno (I, II, III primaria)	Pranzo III turno (II, III secondaria)	Pranzo IV turno (IV, V primaria e I secondaria)
	Servizio e distribuzione in loco	11,40 – 12,30	12,45 – 13,15	13,25 – 13,45	13,55 – 14,30

5.2 Personale in servizio

Mansione	N° personale
Addetti servizio mense	13
Dietista/ Responsabile impianto	1

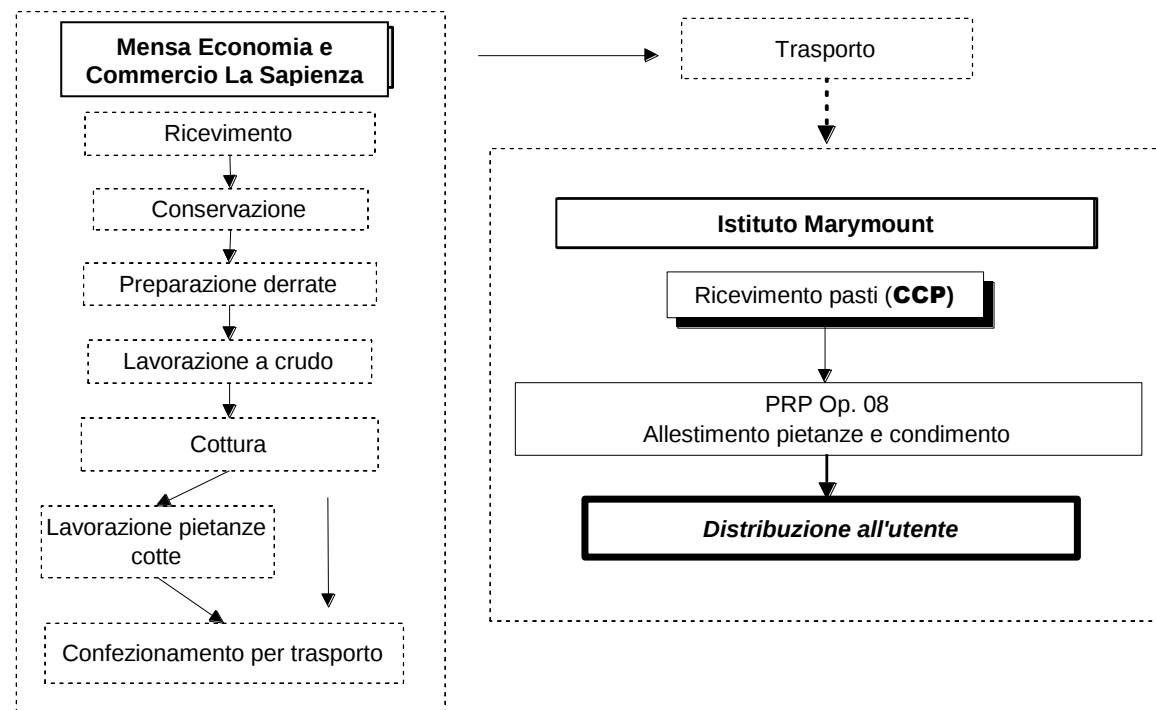
5.3 Fasi generali relative al processo produttivo: individuazione dei CCP

Il diagramma accanto riporta il flusso produttivo generale svolto presso l'impianto, con l'indicazione dei **Punti Critici di Controllo (CCP)** individuati nelle specifiche fasi.

Per la descrizione dettagliata delle modalità di gestione delle varie fasi del flusso, si rimanda:

- al **Capitolo 10** – “**Punti Critici di Controllo (CCP)**”;
- al **Capitolo 9** – “**Programma dei Prerequisiti Operativi (PRP Op.)**”.

Nella parte sottostante è riportata in forma schematica, la piantina dei locali utilizzati per il servizio.



Il flusso è così articolato:

Fasi Lavorative	Centro Cottura Mensa Economia e Commercio La Sapienza	Istituto Marymount
Produzione dei pasti	X	--
Mantenimento a Temperatura	X	--
Confezionamento delle multiporzione e delle diete in monoporzione	X	--
Inserimento in contenitori isotermici dei contenitori gastronomi multiporzione e delle monoporzioni (dieta)	X	--
Trasporto pasti	X	--
Ricevimento pasti trasportati	--	X
Controllo temperatura dei pasti trasportati	--	X
Allestimento e condimento pietanze per la distribuzione	--	X
Distribuzione al tavolo agli utenti	--	X
Ritiro gastronomi e contenitori (il lavaggio avviene presso il Centro Cottura)	--	X
Pulizie locali in gestione (sala consumo, area allestimento pasti, etc.)	--	X

6. ESAME DELLA STRUTTURA

6.1 Descrizione dei locali e attrezzature

Locale	Attività / Osservazioni	Attrezzature
Refettorio	Sala consumo pasti	Tavoli e sedie
Office	Locale ricevimento pasti e condimento pietanze	Piani di appoggio N°1 carrello di servizio N° 1 carrello bagnomaria Tavoli armadiati N°1 frigorifero N°1 pozzetto congelatore

6.2 Attrezzature di conservazione prodotti refrigerati e prodotti congelati / surgelati

Tipo Attrezzatura	Temperatura esercizio	Posizione	Alimenti contenuti
Armadio frigorifero ad una anta	+ 1 / + 4 °C	Office/ area ricevimento pasti	Latticini, formaggi, piatti freddi
Pozzetto congelatore	Inferiore a -18°C	Office/ area ricevimento pasti	Gelati

7. PROGRAMMA DEI PREREQUISITI (PRP)

Il Programma di Prerequisiti (PRP) d'impianto, individua quattro condizioni di base indispensabili all'apertura e al corretto funzionamento degli stabilimenti:

<i>Tipo di PRP</i>	<i>Standard definiti</i>
PRP 01 Ambiente di lavoro	Standard minimi che le strutture, impianti, locali, attrezzature degli stabilimenti devono soddisfare (Istruzione PRP 01/A – “Locali, strutture, impianti”; Istruzione PRP 01/B – “Attrezzature”) Standard di manutenzione ordinaria di attrezzature e impianti: descrizione interventi e periodicità (Tabella 26 – “Piano di manutenzione aziendale”)
PRP 02 Disinfestazione / derattizzazione	Standard a cui si devono adeguare i programmi preventivi di disinfestazione e derattizzazione. Periodicità, modalità di monitoraggio, numero di esche (Istruzione PRP 02 – “Disinfezione / Derattizzazione”)
PRP 03 Risorse Umane	Skills personale di controllo operativo (Tabella 16 – “Skills personale operativo”) Standard minimi di formazione individuale a seconda della responsabilità operativa (Tabella 17 – “Requisiti minimi formazione”) Standard minimi di igiene del personale (Istruzione PRP 3/B – “Igiene del personale”)
PRP 04 Documentazione	Lista di documenti interni ed esterni obbligatori presso gli stabilimenti (Istruzione PRP 04 – “Documentazione d'impianto”)

7.1 PRP 01 – Ambienti di lavoro (locali, strutture, impianti, attrezzature, automezzi)

Riferimenti normativi	Standard richiesti ai sensi del Reg. CE 852/2004 (Allegato II - Capitoli I, II, IV, V, VI, VII)	Tenuta sotto controllo in caso di non soddisfacimento dei requisiti
UBICAZIONE (Capitolo I - punto 1)	Aree esterne pulite e mantenute in buono stato Stoccaggio temporaneo esterno protetto da contaminazione e deterioramento Pavimentazione adatta al traffico Presenza di scarico di acque piovane	I locali adibiti al servizio di ristorazione sono situati all'interno dello stabile. La pavimentazione esterna allo stabile è adatta al traffico; lo scarico dei contenitori con i pasti avviene direttamente all'interno nell'Office presente (adiacente al refettorio). La pulizia delle aree che accedono al locale gestito da Vivenda, è curata dal personale del Committente.
FLUSSO PRODUTTIVO / LAY-OUT (Capitolo I - punto 2 a), c). Capitolo II - punto 1)	Progettazione flusso principale, personale, stoviglie, rifiuti, imballi e materiale di confezionamento. Facilitare la fluidità del processo Minimizzare ogni incrocio tra materiali sporchi e prodotti puliti Separazione delle zone di lavoro Per utenti allergici spazi di conservazione e lavorazione separati per prodotti privi di allergeni	I locali consentono il rispetto dei flussi evitando incroci sporco pulito (il ritiro delle casse avviene immediatamente a fine servizio). I contenitori vuoti vengono posti in una zona ben distinta del refettorio. I pasti destinati ad utenti allergici, arrivano in contenitori ben distinti da quelli utilizzati per il vitto comune e vengono conservati a parte.
CARATTERISTICHE DELLE ZONE AD ALTO RISCHIO (Capitolo I - punto 2 d); punto 4; punto 5; punto 10)	Presenza di lavamani (pedale o gomito), dispenser sapone, rotolo asciugamani di carta a perdere e bidone per rifiuti con apertura non manuale Condizioni climatiche ottimali in magazzino Scaffali e pedane in materiale non assorbente, lavabili, sufficienti in magazzino Zona prodotti pulizia e attrezzature per la pulizia immagazzinate in aree chiuse e areate lontano dalle aree di lavorazione / manipolazione Stoviglie pulite protette da contaminazione area	Il lavaggio delle mani avviene, oltre che nel bagno di servizio, anche presso il lavatoio nell'office. Ad ogni modo durante le operazioni di manipolazione, condimento delle pietanze (pasti trasportati), le stesse avvengono mediante l'utilizzo di guanti monouso (e mascherina), cambiati con frequenza, al fine di ridurre il rischio di contaminazione crociata. Il materiale ed i prodotti di pulizia sono stoccati all'interno di uno scaffale presente nell'Office.

ELEMENTI COSTRUTTIVI (Capitolo I - punto 2, b), c); punto 7. Capitolo II - punto 1 a), b), c), d), e),	Materiali di costruzione non tossici e di facile pulizia Muri impermeabili e uniformi facili da pulire e disinfettare Pavimentazione con adeguata pendenza e drenaggio Controsoffitti e pavimenti sopraelevati costruiti per prevenire l'accumulo di sporcizia, condensa e muffa Finestre munite di barriere antinsetto Porte lisce e non assorbenti, con infissi integri per raccordarsi adeguatamente alla parete circostante Illuminazione adeguata Lampadine e neon nei locali di lavorazione protette per evitare cadute di corpi estranei.	Gli spigoli vivi nei vari locali sono protetti da paraspigoli. Il pavimento è facilmente lavabile e anche se bagnato, non risulta scivoloso. Non sono presenti scarichi a terra per l'acqua nelle varie aree; eventuali ristagni di acqua vengono comunque eliminati utilizzando della carta assorbente o straccio in cotone. L'illuminazione è adeguata in maniera da non alterare colori. Le lampadine e i neon nei locali di lavorazione sono protette per evitare cadute di corpi estranei per gravità; tutte le lampade sono adeguatamente fissate al controsoffitto.
Riferimenti normativi	Standard richiesti ai sensi del Reg. CE 852/2004 (Allegato II - Capitoli I, II, IV, V, VI, VII)	Tenuta sotto controllo in caso di non soddisfacimento dei requisiti
FORNITURA DI ARIA (Impianto d'immissione e estrazione) (Capitolo I – punto 5; punto 6)	Flusso costante per impedire formazione di condensa e muffe Immissione aria (manutenzione e pulizia filtri/diffusori) Impianto d'aspirazione meccanico di vapori per zona cottura e lavastoviglie Filtri presenti sulle cappe e di facile accesso Ricambi d'aria nei servizi igienici	I servizi igienici hanno sufficiente ricambio di aria.
FORNITURA D'ACQUA (Rifornimento idrico) (Capitolo VII)	Potabilità: Limiti microbiologici di accettabilità Disponibilità sufficiente Disponibilità di acqua calda uguale o superiore a 60°C nel momento di massimo utilizzo contemporaneo Pressione adeguata e sufficiente In caso sia utilizzata acqua non potabile per la produzione di vapore, antincendio, refrigerazione, essa deve essere separata dalla condotta utilizzata per l'acqua potabile	E' disponibile acqua potabile in quantità sufficiente e a pressione costante. C'è disponibilità di acqua calda.
SMALTIMENTO RIFIUTI E ACQUE REFLUE (Capitolo VI. Capitolo I - punto 8)	Minimizzare l'accumulo di rifiuti in area di produzione Documentazione e registrazione di rimozione rifiuti da parte di aziende esterne Zona deposito rifiuti esterna protetta da infestanti e facile da disinfettare Contenitori di deposito per rifiuti chiudibili, puliti, identificati e facilmente disinfettabili Canali di scarico coperti o parzialmente scoperti (con apposita griglia), con apposita pendenza che impedisce il ristagno di acqua	I rifiuti prodotti durante la lavorazione quotidiana vengono trasferiti ad un punto di raccolta intermedio e successivamente trasferiti nei cassonetti AMA all'esterno
SERVIZI PER IL PERSONALE <i>(Pianificazione delle strutture per dipendenti)</i> (Capitolo I - punto 3; punto 4; punto 9. Capitolo II - punto 2)	I servizi igienici non si affacciano direttamente nelle aree di produzione, confezionamento e conservazione Gabinetti in numero sufficiente, con efficiente sistema di scarico, attrezzati con copri-water, porta-asciugamani a perdere, dosatori di sapone liquido e spazzolino per WC Presenza di armadietto per prodotti e attrezzature di pulizia in bagno. Spogliatoi aerati ben illuminati, riscaldati durante la stagione fredda e munito di sedili Armadietto biscomparto per ogni lavoratore Spogliatoi completamente separati da zone di manipolazione Lavamani in numero sufficiente, posizionati in area di produzione, devono disporre di apertura non manuale, acqua calda e fredda, materiale per lavarsi le mani, sistema igienico di asciugatura, cestini portarotoli di carta asciugamani a bobina coperta e devono essere segnalati	I servizi igienici sono in numero sufficiente e suddivisi per il personale maschile e femminile. Ci sono armadietti sufficienti al personale in forza presso l'impianto. Il Bagno è dotato di sistema di areazione meccanico. Il water è munito di tavoletta copri wc. E' presente il porta rotolo carta igienica e lo spazzolino per wc.

PRODOTTI DI PULIZIA	Marca dei detersivi utilizzati e tipo	ICF (Sanificante 10; Pavimenti e superfici (detergente); Detergente lavastoviglie; Brillantante lavastoviglie; Anticalcare). Le schede tecniche e di sicurezza sono conservate presso l'archivio d'impianto.
----------------------------	---------------------------------------	---

Riferimenti normativi	Standard richiesti ai sensi del Reg. CE 852/2004 (Allegato II - Capitoli I, II, IV, V, VI, VII)	Tenuta sotto controllo in caso di non soddisfacimento dei requisiti		
ATTREZZATURE (Capitolo I - punto 2). Capito II – punto 1 f; punto 3) (Capitolo V - punto 1 a).	Caratteristiche costruttive in materiale sanificabile e resistente alla corrosione Presenza di dotazioni di sicurezza Ubicazione in posizione facilmente pulibile Presenza di lavatoi per il lavaggio degli alimenti con dotazione di acqua calda e /o fredda	Le attrezzature presenti all'interno della struttura rispondono ai requisiti cogenti e aziendali in materia.		
ATTREZZATURE REFRIGERATE (Capitolo I - punto 2 d))	Capacità produttiva adeguata al servizio: dimensionamento celle e frigoriferi Separazione dei frigoriferi secondo alimenti con temperature predefinite Adeguate ventilazione interna	Le attrezzature refrigerate hanno capacità sufficiente ai quantitativi previsti in lavorazione. I motori hanno una adeguata ventilazione.		
GESTIONE DEI TERMOMETRI	Termometri attrezzature refrigerate: modalità del controllo funzionalità / taratura (a cura del Direttore d'Impianto)	Periodicità Controllo Taratura Semestrale	Registrazione Modulo RCQ 13 – “Controllo taratura”	Archiviazione Presso stabilimento
	Termometro di prova affidato al direttore: modalità del controllo	Periodicità Controllo Taratura Annuale	Registrazione Modulo RCQ 13 W 1 – “Controllo taratura”	Archiviazione Copia del modulo
	Termometro di prova affidato all'impianto: modalità del controllo	Il controllo dei termometri viene effettuato con l'ausilio della Scheda PRP 04 sul Libro d'Impianto con periodicità semestrale.		
MANUTENZIONE E PULIZIA ATTREZZATURE (Capitolo I - punto 1) (Capitolo V - punto 1 b), c))	Efficienza costante di attrezzature e impianti Tempistica ripristino funzionalità attrezzatura adeguata a non compromettere la sicurezza alimentare Identificazione delle attrezzature e impianti e registrazione di tutti gli interventi Installazione / posizionamento delle attrezzature atta a garantire un'adeguata pulizia delle stesse e dell'area circostante	Il funzionamento delle attrezzature di conservazione viene controllato bimestralmente da parte del direttore dell'impianto (compilazione Scheda PRP 07 del Libro d'Impianto); Il controllo di taratura dei termometri viene effettuato semestralmente (registrazione su Scheda PRP 04 del Libro d'Impianto). Il direttore dello stabilimento assicura il corretto funzionamento dei macchinari presenti, provvedendo a richiedere con tempismo gli interventi di manutenzione atti a ripristinare la situazione normale di servizio. Tutte le attrezzature e gli impianti dello stabilimento vengono identificati in modo univoco e viene redatto un Inventario. Per ogni attrezzatura e impianto viene predisposta una scheda (modulo RCQ 26 – “Registro manutenzione”) in cui vengono registrati gli interventi di manutenzione ordinaria / straordinaria, facendo riferimento ai rapporti di lavoro rilasciati dai manutentori (interni o esterni). L'inventario e le schede RCQ 26 sono raccolte in un “Libro Attrezzature Stabilimento”. Le modalità e la tempistica di manutenzione ordinaria di locali impianti e attrezzature sono quelli indicati in offerta.		

In fase di acquisizione di un nuovo centro produttivo, prima di iniziare il servizio, il responsabile operativo, coadiuvato dai tecnici di GSA/Ufficio Tecnico deve effettuare un'accurata analisi dello stato di efficienza generale dello stabilimento mediante il modulo RPP08 – “Scheda per DVR e Piano di Sicurezza alimentare” e provvedere all'adeguamento.

In fase di gestione, lo stato di efficienza di strutture/attrezzature viene periodicamente controllato:

- Dal direttore dello stabilimento mediante check list di controllo annuale, riportata sul Libro d'Impianto;
- Dagli auditor GSA mediante il modulo RVI 01 – “Check list per ispezione agli impianti di produzione”.

7.2 PRP 02 - Disinfestazione / Derattizzazione

In riferimento all'*Allegato II, Capitolo I - punto 2 c) del Reg. CE 852/2004*, ogni stabilimento deve adottare misure specifiche per la lotta contro gli animali infestanti. A tal proposito tutti gli impianti produttivi gestiti dalla società sono inclusi all'interno di un rigoroso programma di disinfestazione / derattizzazione effettuato da *ditta esterna specializzata*.

Viene eseguita dalla Ditta specializzata che, attraverso un rigoroso programma di controllo degli infestanti basato su una analisi dei possibili infestanti, sulla selezione di adeguate misure di controllo e nel rispetto degli standard aziendali indicati nella **Istruzione PRP 02 - “Disinfestazione / Derattizzazione**, effettua l'intervento con **periodicità quadrimestrale**.

Programmazione e realizzazione interventi

L'intervento ordinario standard prevede:

- il posizionamento di esche / trappole per blatte ratti e la loro segnalazione mediante il posizionamento in corrispondenza di cartelli appositi numerati;
- la consegna delle schede tecniche dei prodotti utilizzati (archivate presso l'impianto);
- l'effettuazione di interventi straordinari in presenza di segni di presenze di infestanti;
- la compilazione dettagliata delle schede di intervento/monitoraggio.

NB: Durante gli interventi della ditta deve essere sempre presente un addetto aziendale (cuoco, ASM; responsabile pulizie, direttore) che deve controfirmare le schede di intervento.

Indichiamo qui di seguito le caratteristiche generali degli interventi di derattizzazione e disinfestazione, che devono essere concordati con la ditta fornitrice del servizio (mediante firma di un contratto o altro documento), prima dell'effettuazione dello stesso.

Disinfestazione ordinaria	Si utilizzeranno preferibilmente trappole adesive, con attrattivo alimentare a pastiglia, che attira l'insetto strisciante e lo immobilizza facendolo morire. L'operatore esterno deve controllare tutte le trappole valutando l'eventuale grado d'infestazione del locale, attraverso il numero delle catture. Alla fine dell'intervento l'operatore deve compilare, firmare l'apposito rapporto e rilasciarne una copia al direttore d'impianto. Se l'operatore trova una infestazione in corso, entro 96 ore, deve attuare un intervento straordinario, previa comunicazione e autorizzazione del Direttore dell'impianto.
Derattizzazione ordinaria	Nella zona delle cucine, del magazzino e zona distribuzione l'operatore della ditta specializzata, deve installare erogatori in materiale plastico, muniti all'interno di esche rodenticide. L'intervento ordinario deve consistere in: • verifica dello stato delle esche; • cambio delle esche ove necessario; • osservazione del locale per evidenziare eventuali tracce di ratti. Alla fine dell'intervento l'operatore deve compilare, firmare l'apposito rapporto e rilasciarne una copia al direttore d'impianto. Se l'operatore trova tracce di topi/ratti, deve attuare un intervento di Rat Proofing, previa comunicazione a Direttore dell'impianto.

Controllo annuale

Il direttore tiene sotto controllo il rischio di infestanti mediante la compilazione annuale della scheda di Controllo Disinfestazione/derattizzazione

Nel modulo deve indicare

- La collocazione delle esche
- Il nome dei prodotti chimici utilizzati
- La presenza delle schede tecniche e di sicurezza
- La data degli interventi ordinari e straordinari

Il modulo va aggiornato al variare di una delle condizioni (variazione periodicità, cambio prodotti, aumento esche, etc.).

Al modulo vengono allegate:

- le **Schede di intervento** della ditta (rapporto)
- le **Schede tecniche e Schede di sicurezza dei prodotti chimici utilizzati**.

Interventi straordinari in caso di presenza di infestanti

Disinfestazione straordinaria	- Se il personale operante sull'impianto rileva tracce di infestanti, deve avvisare il proprio responsabile che a sua volta richiederà un intervento straordinario alla ditta incaricata. - Se l'operatore della ditta specializzata trova una infestazione in corso, deve attuare un intervento straordinario, previa comunicazione e autorizzazione del Direttore dell'impianto.
Derattizzazione straordinaria	- Se il personale operante sull'impianto rileva tracce di infestanti, deve avvisare il proprio responsabile che a sua volta richiederà un intervento straordinario alla ditta incaricata. - Se l'operatore della ditta specializzata trova tracce di topi/ratti, <u>deve attuare un intervento di Rat Proofing</u> (prevenzione ratti), previa comunicazione a Direttore dell'impianto, consistente in: ➤ Proteggere griglie di scarico ➤ Ripristinare retine ➤ Sigillare tubi ➤ Chiudere battenti porte Alla fine dell'intervento l'operatore deve compilare, firmare e rilasciare la scheda "Rat proofing"

7.3 PRP 03/A - Risorse umane: "Formazione"

La gestione delle risorse umane viene considerata un Prerequisito fondamentale per la sicurezza alimentare.

In ottemperanza al Reg. CE 852/2004 (Allegato II - Capitolo XII), per tutto il personale sono stati definiti gli standard minimi, secondo i diversi gradi di responsabilità, relativamente sia ai requisiti di qualifica / competenza / capacità che il lavoratore deve possedere, sia ai requisiti di addestramento / formazione che l'azienda deve fornire. Il personale di *Vivenda* viene sottoposto, ove non siano definite normative specifiche a livello regionale:

- al programma formativo previsto dalla normativa vigente in materia;
- ad un programma interno di formazione che prevede i seguenti moduli formativi:

MODULO	ARGOMENTI
IGIENE	Nozioni di microbiologia; igiene degli alimenti Tossinfezioni e analisi dei pericoli
SISTEMA QUALITA'	Il sistema di sicurezza alimentare ISO 22000: Gestione emergenze / ritiro prodotti e comunicazione
IGIENE LOCALI ATTREZZATURE	Requisiti normativi e standard di locali strutture attrezzature Controllo degli infestanti
PERSONALE	Igiene del personale, gestione rifiuti e imballaggi
IL GRUPPO	Gestione risorse umane; tecniche di lavoro in gruppo
RINTRACCIABILITA'	Legislazione etichettatura alimenti Sistema di gestione della tracciabilità/rintracciabilità
CONSERVAZIONE	Controlli al ricevimento Stoccaggio delle derrate
LAVORAZIONE	Lavorazioni fredde e calde: buone prassi di igiene
DISTRIBUZIONE	Confezionamento, distribuzione, lavorazioni finali e allestimenti Trasporto, ricevimento trasportati
DIETE	Allergie e intolleranza: nozioni generali
PULIZIA	Caratteristiche Prodotti di pulizia Procedure di pulizie di locali e attrezzature Lavaggio stoviglie e contenitori
CCP	Gestione dei CCP: controllo, registrazione, verifica, termometri Non conformità, correzioni, azioni correttive

Le risorse umane costituiscono un altro prerequisito fondamentale per la sicurezza alimentare: il Direttore del servizio vigila costantemente sul rispetto degli standard di igiene del personale da parte degli operatori durante lo svolgimento del servizio. Ogni mese viene effettuato un controllo specifico, mediante compilazione della scheda *“Igiene del Personale”*, contenuta nel Libro di Impianto.

Ogni non conformità rispetto agli standard viene immediatamente corretta.

L'istruzione PRP 03/B – *“Igiene del personale”* definisce gli standard minimi di igiene del personale, in ottemperanza al Reg. CE 852/2004 (Allegato II - Capitolo VIII), sinteticamente descritti nella seguente tabella:

Riferimento	Punti di controllo
Dotazione abiti da lavoro	Giacche, sopravvesti, camici di colore chiaro senza macchie.
	Idonei copricapo che contengano completamente la capigliatura, (personale di bar escluso)
	Calzature in materiale lavabile
	Paravanti di colore chiaro, in tessuto (personale di cucina) o in materiale plastico (altro personale)
	Calzini di colore chiaro
	Camice di colore scuro (nelle operazioni di pulizia, lavaggio, trasporto rifiuti)
Utilizzo abiti da lavoro	Lavaggio almeno settimanale
	Raccogliere completamente la capigliatura nella cuffia (personale bar escluso)
	Non uscire all'esterno del centro produttivo indossando la divisa di lavoro chiara.
Riferimento	Punti di controllo
Cambio abiti/ uso spogliatoio	Depositare gli abiti civili nell'apposito scomparto dell'armadietto separati da vestiario da lavoro
	Le scarpe vanno depositate nella parte aerata dell'armadietto
	Lavarsi le mani con sapone antibatterico prima di entrare nella zona di lavoro
Oggetti estranei in cucina	Non possono sostare oggetti estranei alle lavorazioni (abiti, effetti personali).
	Collocare i cellulari personali in zona lontana dai piani di lavorazione. Non tenerli in tasca
	Vietato indossare: monili, collane, bracciali, orecchini, trucco.
Cura delle mani	Prive di anelli (esclusa la fede nuziale)
	Unghie corte, senza smalto
Lavaggio della mani	1. prelavaggio in acqua tiepida 2. insaponatura completa con sapone antibatterico fino al gomito 3. strofinare particolarmente il palmo, i polpastrelli e le zone poste tra le dita e sotto le unghie 4. risciacquo per almeno 20 secondi sotto il getto d'acqua tiepida 5. asciugarsi con salviette o rotoli di carta a perdere 6. gettare immediatamente la carta a perdere utilizzata nel cestino 7. non toccare con le mani appena lavate maniglie e rubinetti
Quando lavarsi le mani	A inizio turno; al cambio di lavorazione; dopo l'uso dei servizi igienici e degli spogliatoi; dopo aver toccato bocca, naso, orecchie, capelli; dopo aver maneggiato i rifiuti; dopo aver lavorato alimenti crudi.
Guanti e mascherine	Nelle operazioni “pulite”
Solo guanti monouso	Nelle operazioni “sporche”
Uso dei guanti	Lavare con uso di sapone al cambio lavorazione
	Eliminare quando presentano rotture, fori, segni evidenti di usura, colorazione anomala.
Uso della mascherina	Ricoprire completamente bocca e naso
	Evitare di parlare.
Contenitori guanti/ mascherine	Contenitore chiuso, al riparo da fonti di contaminazione (per esempio, cassetto chiuso)
Stato di salute del personale	Per malattia per oltre cinque giorni, presentare il certificato di riabilitazione al lavoro (DPR 327/80 art.41)
Ferite non gravi sulle mani	Completamente protette da rivestimento impermeabile (lattice) di colore ben visibile.
Personale di refezione ospedaliera	Se svolge operazioni sia in cucina (preparazione) sia al reparto (consegna al degente), deve indossare camice e guanti differenziati per le due diverse operazioni.
Personale interno direttivo e di controllo	Indossare camice chiaro e copricapo, senza monili né trucco

Personale esterno di controllo	Dotare di camice e copricapo monouso
--------------------------------	--------------------------------------

7.3 PRP 03/B - Risorse umane: “Regolamento del Personale”

IGIENE DEL PERSONALE E BUONE PRATICHE DI LAVORAZIONE (GMP)

- Non indossare bracciali, orologi, orecchini, anelli (con esclusione della fede) e altri monili
- Depositare gli abiti civili negli armadietti degli spogliatoi, avendo cura di separarli da quelli da lavoro
- Indossare nei locali di lavoro l'uniforme, avendo cura di mantenerla sempre pulita e in ordine
- Indossare la cuffia, in modo che contenga completamente la capigliatura
- Indossare guanti monouso nella preparazione, confezionamento, distribuzione degli alimenti
- Indossare la mascherina fino a coprire le cavità nasali nelle lavorazioni di prodotti finiti pronti al consumo
- Lavarsi le mani:
 - ✓ quando inizia un lavoro;
 - ✓ quando cambia il tipo di preparazione;
 - ✓ dopo aver lavorato alimenti crudi;
 - ✓ dopo l'uso dei servizi igienici e degli spogliatoi;
 - ✓ dopo aver toccato bocca, naso, orecchie, capelli;
 - ✓ dopo essersi soffiato il naso;
 - ✓ dopo aver maneggiato i rifiuti;
- Seguire le seguenti procedure nel lavaggio delle mani:
 - ✓ risciacquo in acqua tiepida
 - ✓ insaponatura completa di tutta la superficie della mano e dell'avambraccio fino al gomito
 - ✓ risciacquo per almeno 20 secondi sotto il getto d'acqua
 - ✓ asciugarsi con salviette o rotoli di carta a perdere

CONSERVAZIONE DELLE DERRATE

- Al ricevimento delle merci controllare
 - ✓ integrità e igiene delle confezioni
 - ✓ igiene del mezzo di trasporto
 - ✓ odore, colore e aspetto dei prodotti
 - ✓ data di scadenza, etichettatura
 - ✓ temperatura dei prodotti deperibili
- registrare l'esito al termine dei controlli, apponendo il timbro sul D.D.T.
- rispettare la destinazione di ciascun frigorifero, inserendovi solo i prodotti indicati dalla targhetta apposta e/o dal piano di autocontrollo aziendale.
- ogni qualvolta si conservano o prelevano derrate alimentari, controllare integrità, odore, colore, aspetto, data di scadenza.
- disporre le differenti confezioni di uno stesso prodotto in modo che le confezioni che hanno data di scadenza più ravvicinata siano poste davanti a quelle che hanno data di scadenza più lontana
- conservare le confezioni degli alimenti lontano dalla luce solare diretta o da altre fonti di calore
- controllare, secondo la periodicità prevista, la temperatura dei frigoriferi/congelatori registrandola su apposito modulo,
- posizionare gli alimenti su superfici lavabili sollevate dal pavimento

- controllare giornalmente le scadenze degli alimenti in giacenza, evidenziando con apposita etichetta fluorescente i prodotti prossimi alla scadenza (3 giorni)
- verificare che i tempi di conservazione dei semilavorati rispettino i tempi previsti nella Tabella 08

PREPARAZIONI

- non scongelare mai a temperatura ambiente o sotto acqua corrente; utilizzare sempre il frigorifero a temperatura inferiore ai + 6°C, applicare sul prodotto la targhetta di semilavorato, collocare il prodotto in un contenitore chiuso nella parte bassa del frigorifero
- effettuare le porzionature di salumi e formaggi a ridosso dell'orario di distribuzione
- lavare frequentemente i guanti e cambiarli ad ogni cambio di lavorazione
- effettuare le lavorazioni pulite (taglio arrostiti, porzionatura piatti freddi) in luoghi o tempi diversi rispetto alle lavorazioni sporche,
- portare a termine rapidamente la lavorazione di un prodotto, senza interromperla, prima di passare ad un'altra lavorazione
- non lasciare dopo la lavorazione i prodotti a temperatura ambiente e scoperti
- al termine della lavorazione, sanificare i piani di lavoro e le attrezzature, secondo le istruzioni aziendali
- preparare le diete speciali attenendosi ai menù alternativi riportati sui moduli aziendali e/o del committente: registrare l'erogazione delle diete sui moduli aziendali.
- preparare il pasto campione nelle quantità specificate; conservare in busta sterile per 72 ore nel congelatore a -18°C.
- conservare per 72 ore le etichette del prodotto (quando è terminato completamente) negli appositi contenitori
- controllare che la temperatura al cuore del prodotto a fine cottura/riscaldamento sia superiore ai +75°C; registrare il controllo sull'apposito modulo
- in caso di abbattimento rapido, controllare che la temperatura al cuore del prodotto a fine abbattimento sia inferiore ai +10°C, registrando la temperatura sull'apposito modulo

PULIZIE

- durante le lavorazioni, rimuovere immediatamente dalle aree di lavorazione ogni tipo di rifiuto, inserendolo immediatamente negli appositi bidoni
- indossare indumenti adatti alla pulizia
- pulire i locali, gli arredi, le attrezzature indicate dal piano aziendale delle pulizie periodiche, secondo la periodicità segnalata dall'azienda o dal committente
- rispettare le date del piano di sanificazione mensile registrando sul modulo apposito gli interventi effettuati sul modulo apposito
- rispettare le istruzioni di utilizzo riportate sull'etichetta dei prodotti per la pulizia
- conservare i prodotti e le attrezzature per la pulizia in locale apposito o in armadio chiuso
- conservare le pentole, stoviglie, vassoi e posate pulite in armadi/cassetti chiusi; in assenza di armadi, riporre le pentole a testa in giù o chiuse con il coperchio, coprendole con carta usa e getta
- non gettare nessun tipo di rifiuto negli scarichi fognari
- mantenere puliti gli spogliatoi: abiti, borse e scarpe devono essere all'interno degli armadietti

CONFEZIONAMENTO, TRASPORTO, DISTRIBUZIONE

- indossare quanti monouso e mascherine durante il confezionamento
- mantenere i locali e le attrezzature interessate alle operazioni di confezionamento nelle migliori condizioni di igiene
- Indicare su ogni contenitore di trasporto il contenuto e la destinazione; non poggiare mai i contenitori sul pavimento.
- effettuare il trasporto mediante uniforme di lavoro, provvedendo a conservare le temperature richieste e a mantenere le adeguate condizioni igieniche del mezzo di trasporto e dei prodotti trasportati; non lasciare mai incustoditi i prodotti in consegna.
- Ad ogni consegna, il personale deve controllare, registrando sull'apposito modulo
 - ✓ temperatura del prodotto
 - ✓ igiene del mezzo di trasporto
 - ✓ integrità e igiene delle confezioni
 - ✓ odore, colore e aspetto dei prodotti
- mantenere tra +60°C e +65°C la temperatura degli alimenti deperibili cotti da consumarsi caldi: (primi piatti, polli, arrostiti, ecc.)

- mantenere a temperatura non superiore a +10°C gli alimenti deperibili da consumarsi freddi (piatti freddi, roast beef, insalate di pasta e riso, ecc).
- Mantenere puliti i tavoli di appoggio dei condimenti e rifornirli

SICUREZZA

- Durante tutto l'orario di lavoro utilizzare le apposite protezioni individuali (guanti, calzature, indumenti, etc.).
- In caso di presenza sul pavimento di residui di acqua ed alimenti, pulire ed asciugare immediatamente per evitare di scivolare.
- Nel lavaggio dei pavimenti delimitare l'area, aprire le finestre e le porte esterne per facilitare l'asciugatura, accertarsi che siano asciutti prima di consentire l'accesso.
- È vietato chiudere a chiave o con catene le uscite di sicurezza. Se ci sono eventuali problemi di intrusione, si possono chiudere le uscite solo a fine servizio, quando si è certi che non ci siano più persone all'interno dei locali.
- Per effettuare lavorazioni in altezza utilizzare esclusivamente scale portatili dotate di dispositivi di sicurezza.
- Nei corridoi e nei passaggi stretti (porte, ascensori, etc.) procedere con molta cautela.
- Utilizzare gli agenti chimici seguendo scrupolosamente le indicazioni riportate sulle schede di sicurezza.
- Dopo l'uso riporre i prodotti per la pulizia e gli utensili di lavoro negli appositi luoghi di custodia.
- E' vietato mescolare gli agenti chimici tra loro ed effettuare operazioni di travaso.
- Segnalare immediatamente al diretto superiore eventuali carenze funzionali e di sicurezza riscontrate nelle macchine.
- Togliere l'alimentazione elettrica prima di effettuare operazioni di pulizia e manutenzione delle macchine.
- Prima di utilizzare una macchina controllare l'efficacia dei dispositivi di sicurezza.
- Nell'uso delle macchine attenersi alle indicazioni riportate sui manuali d'uso.
- Per la manutenzione richiedere sempre l'intervento di personale specializzato.
- Durante lo svuotamento delle pentole, aprire i rubinetti lentamente ed assumere una posizione distante dalla zona di scarico.
- Effettuare le operazioni di pulizia con acqua tiepida (max 50/60 °C) e non con acqua bollente (90/100 °C).
- Quando si aprono i forni e le pentole tenersi a distanza da eventuali fuoriuscite di fumi e vapori ad alta temperatura.
- Nel togliere le spine elettrica, impugnarle saldamente evitando di tirare i cavi di alimentazione.
- Fare molta attenzione quando si lavano i pavimenti con getti d'acqua perché si potrebbero colpire le attrezzature elettriche appoggiate a terra.
- In caso di incendio non utilizzare getti d'acqua su apparecchiature e quadri elettrici.
- Per sollevare un peso, piegare le ginocchia evitando di chinarsi ad arco e a gambe tese, e tenere il peso vicino al corpo.
- È severamente vietato fumare durante l'orario di lavoro e all'interno di tutti i locali.
- Favorire i ricambi d'aria naturali dei locali.
- Prima di iniziare la cottura, accendere sempre le cappe aspiranti.
- A fine turno controllare di aver chiuso tutte le valvole del gas.
- Nel caso una lavoratrice è gestante, puerpera o in periodo di allattamento, deve comunicarlo quanto prima al proprio superiore in modo tale che l'azienda possa prendere tutte le misure di prevenzione previste dalla legge.

COMPORTAMENTO A CONTATTO CON IL CLIENTE

Il personale a contatto con il pubblico deve:

- mantenere sempre un'espressione cordiale
- salutare il cliente quando entra e quando esce
- non trasmettere al cliente nervosismo, insofferenza o rabbia, con il viso, con le parole o con lo sguardo
- non invadere mai la sfera personale del cliente anche se si instaura un rapporto confidenziale
- fornire adeguate informazioni al cliente sui prodotti in distribuzione
- rendersi tempestivamente disponibile, in casi di richiesta di aiuto da parte del cliente.

- servire con tempestività le persone in attesa, lasciando ogni attività che non sia diretta al cliente
- parlare con i colleghi solo per ragioni di servizio e, comunque, a bassa voce.
- non parlare male dell'azienda e/o dei colleghi di fronte al cliente
- in caso di reclami da parte del cliente, il personale deve
 - ✓ innanzitutto scusarsi immediatamente
 - ✓ prendere atto con attenzione dei motivi particolareggiati del reclamo
 - ✓ riferire al proprio responsabile l'accaduto

7.4 PRP 04 - Documentazione d'impianto

Ogni impianto produttivo deve essere in possesso della documentazione specifica cogente e volontaria (di origine *interna* ed *esterna*) inerente l'attività di ristorazione svolta; in particolare:

DOCUMENTAZIONE DI TIPO IGIENICO-SANITARIO	di origine interna	di origine esterna	Note
Registrazione ai sensi del Reg. CE 852/04 (DIA sanitaria) o <i>Autorizzazione Sanitaria</i>		X	Copia del documento consegnato al Comune
Piano di sicurezza alimentare e HACCP	X		Specifico per ogni stabilimento
Regolamento del personale	X		Cartellone affisso sull'impianto
Documenti del <i>Sistema di Sicurezza & Qualità aziendale (procedure, Istruzioni, modulistica)</i>	X		Quelli citate nel Piano di sicurezza alimentare
Schede tecniche e di sicurezza dei prodotti di disinfestazione/derattizzazione	X		
Schede tecniche e di sicurezza dei prodotti di pulizia	X		
Libro d'impianto (modulo RCQ 03)	X		
Certificati taratura termometri di prova	X		
Registrazioni attività formativa svolta (o Libretti di idoneità sanitaria ove previsto)	X	(X)	In caso di formazione a cura della Rregionale
Certificati medici utenti patologie alimentari		X	Vidimati dal committente, se richiesto
Copia di Verbalì ASL / NAS (una copia deve essere consegnata all'Ufficio Qualità)		X	
Copia dei Referti analitici su campioni eseguiti	X	(X)	
Rapporti degli interventi disinfestazione / derattizzazione eseguiti		X	
Moduli compilati di controllo e registrazione dei CCP d'impianto	X		Vanno conservati per un mese
Piano di Sanificazione mensile (Mod. RCQ 19 del Sistema di Sicurezza & Qualità aziendale)			
Tabella istruzioni pulizie	X		Cartellone affisso sull'impianto
Registro delle "non conformità" compilato	X		Sul Libro d'Impianto

La documentazione d'impianto a *carattere igienico-sanitario* della precedente tabella va completata, ove necessario, con i documenti a *carattere amministrativo* e di sicurezza:

DOCUMENTAZIONE DI TIPO AMMINISTRATIVO	di origine interna	di origine esterna	Note
Capitolato		X	Se previsto
Contratto per l'esercizio		X	
Menù/grammature/Tabelle merceologiche	X	X	
Libro infortuni		X	Ove specificato e richiesto dalla autorità competente
Autorizzazione amministrativa/licenza (DIA amministrativa)		X	Se necessaria
Prima nota cassa	X		Solo esercizi commerciali

Libro corrispettivi	X		
PIAno di manutenzione delle attrezzature	X		
Libretti manutenzione impianti (es. riscaldamento)		X	
Libretti uso attrezzature		X	
Certificati taratura bilance	X	X	

8. CARATTERISTICHE DEI PRODOTTI ALIMENTARI

Secondo quanto previsto nei paragrafi 7.3.3.1 e 7.3.3.2. della normativa UNI EN ISO 22000/2018, il Gruppo Sicurezza Alimentare analizza i fattori di rischio dei prodotti alimentari presenti nel servizio di ristorazione.

Per ogni categoria di prodotti il Gruppo di Sicurezza Alimentare ha definito i relativi parametri microbiologici di igiene del processo (indicatori di igiene del processo) e di sicurezza alimentare del prodotto finale (assenza di patogeni).

I valori microbiologici sono stati definiti dal Gruppo di Sicurezza Alimentare sulla base delle normative vigenti, in particolare REG CE 2073/05, e degli studi statistici elaborati in collaborazione con il Dipartimento di Scienze di Sanità Pubblica dell'Università La Sapienza di Roma. (Tabella 12 – “*Valori guida analisi*” del Sistema di sicurezza alimentare).

Inoltre sono state definite le caratteristiche applicabili, le caratteristiche chimico-fisico-biologiche e i relativi fattori di rischio, delle materie prime e dei prodotti finiti; tali peculiarità sono descritte nelle seguenti tabelle (in allegato al piano o disponibili presso l'Ufficio Qualità):

- Tabella 21 – “*Materie prime*”
- Tabella 22 – “*Prodotti finiti / Prodotti pronti al consumo*”
- Tabella 22 – “*Prodotti finiti / Prodotti cotti serviti freddi*”
- Tabella 22 – “*Prodotti finiti / Prodotti cotti serviti caldi*”

09. PROGRAMMA DEI PREREQUISITI OPERATIVI (PRP Op.)

Riportiamo nella tabella sottostante il Programma dei Prerequisiti Operativi (*le buone pratiche lavorative “GMP” e le buone prassi igieniche “GHP”*), che sarà applicato nelle fasi operative da parte del personale addetto.

Il Programma dei Prerequisiti Operativi, viene descritto dettagliatamente nelle istruzioni operative contenute nel “*Manuale del buon lavoro*”, allegato al presente Piano di Sicurezza alimentare e Qualità.

Il Direttore dell'impianto effettuerà un controllo mensile dei prerequisiti operativi mediante check list riportata nel Libro dei Controlli di Impianto.

Nome PRP Operativo	Pericolo (B) Biologico (C) Chimico (F) Fisico	Misura di controllo	Monitoraggio	Correzione / Azione correttiva	Responsabilità	Registrazione
PRP Op 05 Distribuzione	(B) Biologico (F) Fisico	Controllo di Modalità di porzionamento Segnalazione degli ingredienti dei piatti Modalità di apparecchiamento (Istruzione PRP Op 05 – “ <i>Distribuzione</i> ”)	Controllo visivo giornaliero da parte del responsabile distribuzione	Eliminazione piatti non conformi Sostituzione degli alimenti	Responsabile di distribuzione /responsabile di sala	Scheda PRP 10 - “ <i>Controllo lavorazioni</i> ” su libro d'impianto
PRP Op 07 Ricevimento trasportati	(F) Fisico	Controllo al ricevimento di: Corpi estranei; Colore / odore; Igiene automezzo / contenitori (Istruzione PRP Op 07 – “ <i>Ricevimento pasti</i> ”)	Controllo visivo Ad ogni arrivo presso il terminale di consumo	Controllo di tutti i contenitori con lo stesso alimento non conforme	Addetto al ricevimento	Modulo RCQ 15 – “ <i>Controllo pasti trasportati</i> ”

		<i>trasportati</i>)		Immediato ritiro del contenitore o dell'intero lotto		
PRP Op 08 Lavorazione ai terminali	(B) Biologico (F) Fisico	Controllo di tempi / modalità di condimento delle pietanze (Istruzione PRP Op 08 – <i>“Lavorazione ai terminali”</i>)	Controllo visivo	Ripristino corrette modalità di lavorazione	Addetto al ricevimento	Scheda PRP 10 - <i>“Controllo lavorazioni”</i> su libro d'impianto
PRP Op 10 Pulizie	C) Chimico (F) Fisico	Verifica di: Programmazione Dosaggio prodotti Modalità di Disinfezione e Risciacquo Temperature di detersione (Istruzione PRP Op 10/A - <i>“Pulizia dei locali”</i> Istruzione PRP Op 10/B - <i>“Attrezzature di conservazione”</i> ; Istruzione PRP Op 10/C - <i>“Attrezzature neutre”</i> ; Istruzione PRP Op 10/D - <i>“Attrezzature di cottura”</i> ; Istruzione PRP Op 10/E - <i>“attrezzature da taglio”</i> Tabella 13 - <i>“Pulizie periodiche”</i>)	Verifica mensile con Scheda PRP 09 - <i>“Controllo pulizie”</i> . Registrazione degli interventi di pulizia periodici su: Modulo RCQ 19 - <i>“Piano di sanificazione mensile”</i> ; Modulo RCQ 38 - <i>“Pulizia giornaliera bagni”</i>	Effettuazione nuovi interventi Sostituzione attrezzi di pulizia Sostituzione dei prodotti Riordino prodotti Ripristino dosaggio adeguato Ripristino corretto funzionamento dell'attrezzatura o sostituzione Aumento temperatura di acqua lavaggio Utilizzo di acido disincrostante	Direttore / Ispettore / Responsabile pulizie	Scheda PRP 09 - <i>“Controllo pulizie”</i> su libro d'impianto Modulo RCQ 19 - <i>“Piano di sanificazione mensile”</i> Modulo RCQ 38 - <i>“Pulizia giornaliera bagni”</i>
PRP Op 11 Lavaggio stoviglie	(B) Biologico C) Chimico (F) Fisico	Controllo del flusso di lavaggio sia a manuale che automatico: (Istruzione PRP Op 11/A - <i>“Lavaggio manuale”</i> Istruzione PRP Op 11/B - <i>“Lavaggio con lavastoviglie”</i>)	Controllo visivo da parte dell'addetto controllo pulizie / lavaggio Verifica trimestrale con Scheda PRP 05 - <i>“Controllo lavaggio pentole e stoviglie”</i>	Ripristino adeguate operazioni di lavaggio manuale pentole Sostituzione dei prodotti	Operatore controllo pulizie / lavaggio	Scheda PRP 05 - <i>“Controllo lavaggio pentole e stoviglie”</i> su libro d'impianto
PRP 12 Controllo rifiuti / Imballaggi / acque reflue	(B) Biologico	Tempi e modalità di rimozione rifiuti / imballi Numero adeguato di secchi per rifiuti. Controllo delle zone di stoccaggio intermedio. Funzionalità secchi per rifiuti (Istruzione PRP Op 12 - <i>“Rifiuti imballaggi acque reflue”</i>)	Verifica trimestrale con Scheda PRP 06 - <i>“Controllo rifiuti e imballaggi acque reflue”</i>	Ripristino corretto funzionamento o sostituzione secchi per rifiuti Sanificazione area rifiuti Eliminazione rifiuti aree lavorazione	Direttore / Ispettore / Responsabile pulizie	Scheda PRP 06 - <i>“Controllo rifiuti e imballaggi”</i> su libro d'impianto

NOTA 1**Tabella riassuntiva uso frigoriferi**

ORDINE DI STOCCAGGIO ALIMENTI NEI RIPIANI	ALIMENTI IN CONSERVAZIONE	N° 1 FRIGORIFERO	N° 2 FRIGORIFERI	N° 3 FRIGORIFERI	N° 4 FRIGORIFERI	N° 5 FRIGORIFERI	N° 6 FRIGORIFERI
<i>Ripiano alto</i>	Prodotti semilavorati di uso frequente; Prodotti finiti; Piatti freddi; Arrosti e Brasati	<i>Unico frigorifero</i> +1°C / +4°C	<i>Primo frigorifero</i> +1°C / +4°C	<i>Primo frigorifero</i> +1°C / +4°C	<i>Primo frigorifero</i> +1°C / +4°C	<i>Primo frigorifero</i> +1°C / +4°C	<i>Primo frigorifero</i> +1°C / +4°C

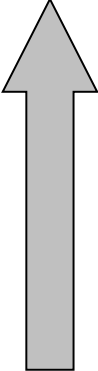
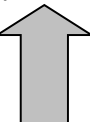
 Ripiano basso	Salumi e Formaggi stagionati;				Secondo frigorifero +1°C / +4°C	Secondo frigorifero +1°C / +4°C	Secondo frigorifero +1°C / +4°C
	Latte; Salumi e Formaggi freschi; Uova pastorizzate; Paste fresche;						Terzo frigorifero +1°C / +4°C
	Carni rosse fresche ed in scongelamento; Semilavorati crudi di carne rossa;					Terzo frigorifero +1°C / +4°C	Quarto frigorifero +1°C / +4°C
	Carni bianche fresche ed in scongelamento; Semilavorati crudi di carne bianca;						Quinto frigorifero +1°C / +4°C
	Ortofrutta; Uova con guscio; Bevande; Prodotti in scongelamento				Secondo frigorifero +3°C / +6°C	Terzo frigorifero +3°C / +6°C	Sesto frigorifero +3°C / +6°C

Tabella riassuntiva uso congelatori

ORDINE DI STOCCAGGIO ALIMENTI NEI RIPIANI*	ALIMENTI IN CONSERVAZIONE	N° 1 CONGELATORE	N° 2 CONGELATORI	N° 3 CONGELATORI	N° 4 CONGELATORI
Ripiano alto  Ripiano basso	Carni rosse e bianche	Unico congelatore Temp max -18°C	Primo congelatore Temp max -18°C	Primo congelatore Temp max -18°C	Primo congelatore Temp max -18°C
			Secondo congelatore Temp max -18°C	Secondo congelatore Temp max -18°C	Secondo congelatore Temp max -18°C
	Verdura			Secondo congelatore Temp max -18°C	
	Gelati		Terzo congelatore Temp max -18°C	Quarto congelatore Temp max -18°C	

*nel caso di vetrine / armadi congelatori verticali.

NOTA

Relativamente al Prerequisito Operativo 10/A (PRP Op. 10/A), nella Tabella 13 – “Pulizie periodiche” della pagina seguente), vengono riportate le indicazioni, per ogni area,

- della tipologia di intervento,
- della frequenza,
- del prodotto chimico da utilizzare,
- della diluizione e modi di utilizzo di ciascun prodotto

Tabella 13 - PULIZIE PERIODICHE

AREA	PUNTO D'INTERVENTO	TIPOLOGIA D'INTERVENTO	PRODOTTO IMPIEGATO	DOSAGGIO / USO	FREQUENZA
OFFICE	Pavimenti	Spazzatura e lavaggio	Pavimenti e Superfici	1 bicchiere ogni 10 litri	Giornaliera
	Canaline e grigliati di sicurezza	Eliminazione residui e lavaggio	Pavimenti e Superfici	1 bicchiere ogni 10 litri	Giornaliera
	Pareti e maioliche	Detersione	Pavimenti e Superfici	¼ bicchiere in un flacone	Settimanale
	Davanzali e finestre	Spolveratura umida	Pavimenti e Superfici	¼ bicchiere in un flacone	Settimanale
		Detersione e Sanificazione	Pavimenti e Superfici Sanificante 10	¼ bicchiere in un flacone	Giornaliera
	Frigorifero (maniglie, pareti esterne)	Detersione e disinfezione	Pavimenti e Superfici – Sanificante 10	¼ bicchiere in un flacone	Giornaliera
	Frigorifero (pareti interne, guarnizioni, ventole, griglie)	Detersione e disinfezione	Pavimenti e Superfici – Sanificante 10	¼ bicchiere in un flacone	Settimanale
	Scaffali, superfici d'appoggio, armadi	Spolveratura umida	Pavimenti e Superfici	¼ bicchiere in un flacone	Quindicinale
AREA	PUNTO D'INTERVENTO	TIPOLOGIA D'INTERVENTO	PRODOTTO IMPIEGATO	DOSAGGIO / USO	FREQUENZA
SERVIZI IGIENICI E SPOGLIATOIO	WC, lavabi, rubinetteria e maniglie	Detersione e disinfezione	Pavimenti e Superfici – Sanificante 10	¼ bicchiere in un flacone	Giornaliera
	Rubinetteria, WC, bidet, lavabi	Disincrostazione	Acido disincrostante	¼ bicchiere in un flacone	Settimanale
	Pareti, davanzali e finestre	Spolveratura umida	Pavimenti e Superfici	¼ bicchiere in un flacone	Settimanale
	Pavimenti	Spazzatura e lavaggio	Pavimenti e Superfici	1 bicchiere ogni 10 lt	Giornaliera
	Armadietti	Spolveratura umida	Pavimenti e Superfici	¼ bicchiere in un flacone	Settimanale
AREE COMUNI	Corridoi, disimpegni etc. (pavimenti)	Spazzatura e lavaggio	Pavimenti e Superfici	1 bicchiere ogni 10 lt	Giornaliera
	Retine antinsetti	Spazzolatura e detersione	Pavimenti e Superfici	¼ bicchiere in un flacone	Mensile
	Soffitti e pareti	Deragnatura			Mensile
	Copri lampade	Spolveratura umida	Pavimenti e Superfici	¼ bicchiere in un flacone	Mensile
	Vetri	Detersione a base alcolica	Lava vetri	¼ bicchiere in un flacone	Mensile
STOCCAGGIO RIFIUTI	Bidone porta rifiuti	Detersione e disinfezione	Pavimenti e Superfici - Sanificante 10	1 bicchiere ogni 10 lt	Giornaliera

1 BICCHIERE corrisponde a 125 cc. 1 FLACONE corrisponde a 1 lt

10. CARATTERISTICHE MATERIALI E OGGETTI A CONTATTO CON GLI ALIMENTI (MOCA)

10.1 Introduzione e normative di riferimento

Si definiscono **MOCA** tutti i materiali e gli oggetti destinati ad entrare in contatto con gli alimenti, ovvero piatti, bicchieri, posate, bottiglie, utensili e attrezzature per le lavorazioni alimentari in cucina, carta da incarto, pellicole di plastica, bicchieri e piatti di plastica, etichette a contatto con gli alimenti, scatole della pizza, imballaggi e recipienti vari, contenitori usati per il trasporto di alimenti ecc....

Detti materiali devono essere realizzati conformemente alle buone pratiche di fabbricazione affinché siano sufficientemente inerti da escludere:

- il trasferimento (o migrazione) di sostanze ai prodotti alimentari in quantità tali da mettere in pericolo la salute umana,
- una modifica inaccettabile della composizione del prodotto / alimento,
- un deterioramento delle qualità organolettiche del prodotto / alimento.

I materiali e gli oggetti destinati ad entrare in contatto con gli alimenti devono essere conformi pertanto:

- al **Reg. CE 1935/2004**, riguardante I materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con I prodotti alimentari;
- al **Reg. CE 2023/2006**, sulle buone pratiche di fabbricazione dei materiali e oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti;
- al **Decreto Ministeriale 21.03.1973 e successivi aggiornamenti e modifiche** “*Disciplina igienica degli imballaggi, recipienti, utensili destinati a venire a contatto con le sostanze alimentari o con sostanze ad uso alimentare*”
- alle **Linee Guida sui MOCA** eventualmente emanate dalle Regioni.

10.2 Analisi dei rischi

I rischi annessi all'utilizzo di materiali e oggetti destinati ad entrare in contatto con gli alimenti, sono di natura:

Chimico	causato dalla migrazione di componenti del materiale sull'alimento con cui viene a contatto
Fisico	dovuto al distacco di particelle dalla superficie del materiale per usura / abrasione / deterioramento che entrano in contatto con l'alimento

L'Ufficio Acquisti Aziendale effettua preliminarmente una selezione del fornitore dei MOCA e successivamente, in collaborazione con i tecnici dell'Ufficio Qualità, sottopone ad un'attenta analisi le schede tecniche e di sicurezza dei materiali ed oggetti destinati al contatto con gli alimenti e le Dichiarazioni di conformità al fine di validarle e autorizzare l'utilizzo dei suddetti prodotti sugli impianti produttivi.

In fase avvio appalto di un centro produttivo già esistente (subentro ad altra gestione / ditta di ristorazione), prima di iniziare il servizio, il Responsabile del centro, deve effettuare un'accurata ispezione della struttura al fine di individuare tutti i materiali e attrezzature ivi presenti, destinati a venire a contatto con gli alimenti.

In ottemperanza a quanto precedentemente riportato, detti materiali devono soddisfare i requisiti di legge, ovvero almeno una delle due specifiche seguenti:

- devono essere accompagnati da specifica “*Dichiarazione di conformità*” del produttore (comprensiva degli esiti delle analisi di laboratorio effettuate);
- l'etichetta deve riportare le indicazioni previste dalla normativa vigente (ad esempio la dicitura “*idoneo per contatto con i prodotti alimentari*” o una indicazione specifica circa il loro impiego o lo specifico simbolo “bicchiere e forchetta”; il nome / ragione sociale e sede del fabbricante del materiale,);

In caso di avvio di un nuovo centro (di nuova costruzione), il Responsabile del servizio, deve verificare tutti i materiali e attrezzature ivi presenti, destinati a venire a contatto con gli alimenti.

In ottemperanza a quanto precedentemente riportato, detti materiali devono soddisfare i requisiti di legge, ovvero:

- devono essere accompagnati da specifica “*Dichiarazione di conformità*” del produttore (comprensiva degli esiti delle analisi di laboratorio effettuate);
- l'etichetta deve riportare le indicazioni previste dalla normativa vigente (ad esempio la dicitura “*idoneo per contatto con i prodotti alimentari*” o una indicazione specifica circa il loro impiego o lo specifico simbolo “bicchiere e forchetta”; il nome / ragione sociale e sede del fabbricante del materiale,).

In ogni caso, tutta la documentazione accompagnatoria di conformità dei materiali e/o attrezzature MOCA presenti nella struttura viene appositamente archiviata presso l'impianto.

In caso di materiali e/o attrezzature di nuova acquisizione, il responsabile del servizio deve assicurarsi che gli stessi:

- siano accompagnati da specifica “*Dichiarazione di conformità*” del produttore (e gli esiti delle analisi di laboratorio effettuate)
- che l'etichetta riporti le indicazioni previste dalla normativa vigente (ad esempio la dicitura “*idoneo per contatto con i prodotti alimentari*” o una indicazione specifica circa il loro impiego o lo specifico simbolo “bicchiere e forchetta”; il nome / ragione sociale e sede del fabbricante del materiale,);

La cuoca, responsabile dei controlli delle derrate in fase di accettazione, ad ogni scarico da parte del fornitore, effettua un controllo a campione dei MOCA al fine di verificare la conformità del prodotto.

Il suddetto controllo consiste di verificare che il materiale destinato al contatto con gli alimenti rientri nella gamma dei prodotti selezionati dall'Ufficio Acquisti e dall'Ufficio qualità e nel controllarne l'etichetta, verificando la presenza delle indicazioni richieste dalla normativa vigente, ad esempio la dicitura “*idoneo per contatto con i prodotti alimentari*” o una indicazione specifica circa il loro impiego o lo specifico simbolo “bicchiere e forchetta”.

Ai fini della Rintracciabilità ai sensi dell'Art. 17 del Reg. CE 1935/2004, che estende ai materiali e oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti quanto previsto dal Reg. CE 178/2002, si rimanda a quanto indicato nella Tabella 14 nel Capito 17 – “Rintracciabilità”, le modalità di registrazione dei prodotti no-food destinati a venire a contatto con gli alimenti (di uso quotidiano).

11. LE DIETE SPECIALI E SPECIFICHE SULLA GESTIONE DELLE DIETE PER GLI UTENTI AFFETTI DA CELIACHIA

Negli ultimi anni vi è stato un notevole incremento di allergie ed intolleranze alimentari. Questo ha comportato una giustificata e maggiore attenzione su questo fenomeno medico assai importante, che deve essere monitorato e seguito nel tempo. Non di meno, tale incremento è stato avvertito nelle mense scolastiche, dove questo problema deve essere attentamente seguito da personale competente.

E' per tale motivo che il Servizio Dietetico Aziendale seguirà le indicazioni dietetiche riportate sui certificati medici attestanti la patologia in essere (o le esigenze alimentari in caso di dieta per motivi etici-religiosi) o sui menù dietetici (personalizzati e speciali) predisposti dagli organi competenti individuati da codesta spettabile Amministrazione. Per dieta speciale si intende sia dieta sanitaria che etico - religiosa.

Gli allergeni

La Direttiva CE 2003/89 definisce come allergeni:

“Taluni ingredienti o altre sostanze, se utilizzati nella produzione dei prodotti alimentari e presenti negli stessi, sono all'origine di allergie o intolleranze nei consumatori, e alcune di queste allergie o intolleranze rappresentano un pericolo per la salute delle persone che ne soffrono.” (Dir 2003/89 intro d.punto3).

Il DL 114/2006 (articolo 8 e allegato I) elenca come allergeni significativi:

- cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati;
- crostacei e prodotti a base di crostacei;
- uova e prodotti a base di uova;
- pesce e prodotti a base di pesce;
- arachidi e prodotti a base di arachidi;
- soia e prodotti a base di soia;
- latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio);
- frutta a guscio cioè mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland e prodotti derivati;
- sedano e prodotti a base di sedano;
- senape e prodotti a base di senape;
- semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo;
- anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg
- lupini
- molluschi

La **Tabella 07 – “Rischio allergeni”**, indica le probabilità di rilevare la presenza degli allergeni identificati dalla Normativa (riga orizzontale) negli alimenti di più largo consumo (colonna verticale).

Classificazione livelli di rischio di reazione allergica

Le reazioni allergiche sono state suddivise in due livelli in base alla gravità dei sintomi del soggetto allergico/intollerante. Tale suddivisione è puramente indicativa, funzionale ad una sommaria classificazione, in quanto ogni soggetto affetto da allergia/intolleranza ha un proprio grado di sensibilizzazione all'allergene.

Livello 1: Rischio alto

A questo livello i sintomi di seguito descritti possono presentarsi singolarmente o variamente associati e possono coinvolgere diversi organi:

Sintomi gastrointestinali: nausea, vomito, dolori addominali (crampi, coliche), diarrea, meteorismo. sindrome da malassorbimento

Sintomi respiratori: asma, bronchite, rinite, otite

Sintomi cutanei: arrossamenti, eczemi, orticaria, dermatite, rush cutanei

Sintomi sistema nervoso: emicrania, irritabilità, insonnia, cefalea, sonnolenza, difficoltà di concentrazione.

Livello 2: Rischio altissimo

I sintomi, a questo livello sono più gravi e possono costituire un peggioramento dei sintomi del livello 1; lo shock anafilattico è una reazione accentuata che si manifesta rapidamente subito dopo il contatto/ingestione di un determinato allergene e può mettere in pericolo la vita. L'esistenza del livello 2 è generalmente specificata nella certificazione medica del soggetto affetto da reazione allergica.

Shock anafilattico: pallore, sudore freddo, debolezza, difficoltà nella respirazione, ipotensione, ipotermia, perdita di coscienza, morte.

I punti cardine, su cui ruota l'organizzazione del Servizio Dietetico, sono:

- ✚ Programmazione
- ✚ Ricevimento derrate e stoccaggio
- ✚ Prelievo da magazzino
- ✚ Preparazione e cottura
- ✚ Confezionamento
- ✚ Trasporto e somministrazione
- ✚ Monitoraggio e registrazione



PROGRAMMAZIONE E COMUNICAZIONE

La raccolta dati sugli utenti a vitto speciale avverrà mediante comunicazione ufficiale da parte del Committente.

La raccolta avverrà nel rispetto dei dati sulla privacy e secondo le seguenti fasi:

1. I criteri che si utilizzeranno per la programmazione, porteranno ad analizzare le indicazioni di massima dei menù speciali, riportanti le variazioni al menù giornaliero; quindi, i cibi che possono provocare manifestazioni allergiche saranno sostituiti con alimenti che hanno le stesse caratteristiche nutrizionali, ma non sono “portatori” degli allergeni in questione.
2. Il Servizio Dietetico Aziendale, all'inizio di ogni anno, in base alle indicazioni (certificati medici autorizzati al vitto differenziato) relative alla presenza di utenti affetti da intolleranze/allergie alimentari, fornirà al personale operante sia presso la cucina che a quello operante presso i terminali di consumo, i menù alternativi dedicati a tali particolari soggetti.
3. I menù dietetici alternativi saranno registrati nei **moduli aziendali RDP06** (invernale/estivo), che devono essere presenti presso la cucina, uno per ogni tipo di intolleranza/allergia presente sull'impianto, su cui registrare le presenze giornaliere degli utenti allergici.
4. Le presenze degli utenti allergici saranno anche registrate sul **modulo RDP03 – “Registrazione diete impianto”**. Tali elenchi verranno costantemente aggiornati, mediante l'inserimento dei casi che via via si aggiungono durante l'anno.
5. I cuochi si atterranno **scrupolosamente** ai menù previsti dal **modulo RDP06 – “Menù dietetico specifico”**; non sono autorizzati a variare gli alimenti previsti.
6. Viene pubblicata e costantemente aggiornata a cura del Servizio Dietetico in collaborazione con l'Ufficio Acquisti, un elenco di alimenti dietetici disponibili presso i fornitori (**Tabella Alimenti Dietetici**) che prevede, tra gli altri:
 - Alimenti privi di glutine
 - Alimenti privi di proteine del latte
 - Alimenti secchi a ridotto contenuto proteico

E' necessario che gli operatori di cucina programmino con adeguato anticipo il fabbisogno di alimenti speciali (cioè diversi da quelli utilizzati per il menù comune) necessari alla realizzazione dei menù alternativi per allergici.

Di seguito si descrivono esclusivamente le attività svolte presso il terminale di consumo, non prendendo in considerazione invece le attività svolte presso il centro di cottura ove avviene la preparazione ed il confezionamento del pasto specifico.

TRASPORTO E SOMMINISTRAZIONE

Le pietanze dietetiche sigillate, trasportate nel rispetto delle temperature e delle regole igienico-sanitarie, impiegando automezzi appositamente adibiti al trasporto di alimenti, giunte a destinazione vengono prese in consegna dagli addetti presenti presso il terminale di consumo.

Al momento della distribuzione al tavolo, si procederà a servire sempre **per primi** gli utenti affetti da allergie di gravità altissima livello 2; in **secondo** luogo servire gli utenti dietetici di gravità alta livello 1; infine gli utenti con menù comune.

E' necessario:

- consegnare i pasti in contenitori chiusi;
- stabilire un posto fisso di consumo che minimizzi i rischi di contatto con utenti, stoviglie, alimenti che potrebbero trasmettere tracce di allergeni.
- assieme alle vaschette monoporzione contenenti gli alimenti sostitutivi, dovrà essere distribuito a ciascun utente un piatto per permettere il **“travaso”** del pasto.
- l'addetta mensa **deve assistere** all'apertura della vaschetta da parte degli utenti, controllando che la pietanza sia corrispondente a quanto richiesto e che l'utente effettui il travaso nel piatto: resta inteso che laddove l'età dell'utente (es. bambini della scuola dell'infanzia) richieda l'intervento del personale competente, sarà garantita l'assistenza del caso per l'effettuazione di tale operazione.

MONITORAGGIO E REGISTRAZIONE

Deve essere effettuata giornalmente, prima del servizio, la rilevazione della presenza degli utenti a regime dietetico: la presenza va segnalata sulla parte alta del modulo RDP06 – *“Menù dietetico specifico”*.

La registrazione della presenza dell'utente documenta che allo stesso viene consegnato l'alimento dietetico previsto dal menu speciale, riportato nella parte bassa del modulo RDP06 – *“Menù dietetico specifico”*.

Qualora, per motivi di forza maggiore, si debba procedere alla sostituzione di un alimento, l'addetto alla preparazione diete, dopo aver richiesto autorizzazione alla dietista aziendale (che a sua volta comunicherà all'ufficio predisposto, dal committente, la variazione), può somministrare un alimento sostitutivo, purché sia del tutto privo dell'allergene specifico relativo alla dieta in preparazione.

La sostituzione dell'alimento va registrata utilizzando l'apposito modulo RDP 08 – *“Gestione variazioni diete”*.

La modulistica aziendale consente, pertanto, di conoscere quali alimenti hanno consumato gli utenti allergici.

Il Servizio Dietetico Aziendale è a disposizione delle Amministrazioni e delle ASL territoriali, per monitorare l'insorgenza di nuove intolleranze ed eventualmente adottare nuove soluzioni nutrizionali.

REGOLAMENTO (UE) 1169/2011 RELATIVO ALLA FORNITURA DI INFORMAZIONI SUGLI ALIMENTI AI CONSUMATORI

Il 22 novembre 2011 è stato pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea il Regolamento n° 1169/2011 del Parlamento Europeo e del Consiglio che introduce alcuni cambiamenti in merito alla fornitura di informazioni sugli alimenti. Lo scopo è quello di garantire un elevato livello di protezione dei consumatori in materia di informazioni sugli alimenti. Il presente regolamento si applica a partire dal 13 dicembre 2014 e diventa obbligatorio indicare la presenza di allergeni anche per gli alimenti offerti in vendita al consumatore finale o alle collettività senza preimballaggio oppure imballati su richiesta del cliente o preimballati sul luogo di vendita (ad es. per gli alimenti offerti nei ristoranti, nelle mense, nelle bancarelle o per i preincarti venduti nei negozi). Per i

suddetti motivi, la Vivenda S.p.A ha elaborato questo documento, che oltre a riportare gli ingredienti di ogni singolo piatto, mette in evidenza tutti quegli alimenti che possono contenere uno o più allergeni riportati nella direttiva CE 2003/89 (pag.1).

In questo modo i consumatori che soffrono di allergie o intolleranze alimentari saranno in grado di scegliere con cognizione di causa i prodotti per loro sicuri.

SPECIFICHE SULLA GESTIONE DELLE DIETE SPECIALI PER UTENTI AFFETTI DA CELIACHIA

Nella preparazione di vitti per utenti affetti da morbo celiaco verranno seguite scrupolosamente le seguenti regole:

- ❖ I cibi saranno preparati in modo che non sia consentito il contatto con alimenti con glutine;
- ❖ Tutti i macchinari, le attrezzature, i prodotti accessori e gli ingredienti necessari alla produzione di alimenti senza glutine, saranno assolutamente distinti e separati per garantire la non contaminazione degli stessi;
- ❖ Il lavaggio di suddetta attrezzatura verrà effettuato attraverso l'utilizzo di spugne e retine appositamente dedicate;
- ❖ Tutte le scorte di magazzino dei prodotti senza glutine saranno conservate in luogo esclusivamente destinato ad esse;
- ❖ Il luogo di lavorazione degli alimenti senza glutine sarà pulito da eventuali residui di lavorazione di alimenti con glutine;
- ❖ La cottura degli alimenti senza glutine avverrà in contenitori distinti da quelli usati per gli altri cibi: mai nella stessa pentola non lavata, mai nella stessa acqua dove si è cotta la pasta con glutine, mai nei cestelli multi cottura che ospitano alimenti con glutine;
- ❖ Non verrà utilizzata l'acqua di cottura già usata per la pasta normale, né per allungare risotti, sughi o altre preparazioni;
- ❖ Qualsiasi alimento senza glutine non sarà addensato né infarinato con farina non consentita;
- ❖ La lavorazione del cibo non avverrà in ambienti a maggior rischio di contaminazione, come quelli in cui si utilizza la farina, con la possibilità di dispersione nell'aria e di ricaduta sugli alimenti o sui piani sui quali essi poggiano con evidente rischio di contaminazione;
- ❖ Ogni strumento che serve per grattugiare, sminuzzare o tagliare gli alimenti sarà adeguatamente lavato prima di essere usato per il "senza glutine";
- ❖ Dopo qualsiasi lavorazione con il glutine il personale di cucina si laverà accuratamente le mani;
- ❖ Nella produzione di tutti i piatti senza glutine saranno utilizzati ingredienti privi di glutine, dietoterapici, o alimenti del libero commercio inseriti nell'ultima edizione del Prontuario AIC degli alimenti, in dotazione della scrivente (in quanto iscritta all'Associazione Italiana Celiachia da diversi anni) e a disposizione per la consultazione giornaliera.

SPECIFICHE SULLA GESTIONE DELLE DIETE SPECIALI PER GLI UTENTI DI ASILO NIDO

La gestione delle diete nell'asilo nido è per la maggior parte incentrata sulla cura e sul controllo dello svezzamento. Per definire le modalità di alimentazione ottimali bisogna considerare le diverse fasce di età. All'età di un anno il bambino ha sviluppato e sta sviluppando una serie di capacità e competenze: è in grado di prendere e rifiutare un alimento, di masticare e digerire cibi di diversa consistenza.

Alla fine del 1° anno di vita il bambino fa le sue prime esperienze sensoriali e gustative e assaggia molti degli alimenti consumati dai genitori che rappresentano il modello alimentare che il piccolo apprende.

Dal punto di vista alimentare il bambino può seguire una dieta libera, variata che comprende tutti i gruppi alimentari. Nella fascia di età 1-3 anni le principali modificazioni dell'alimentazione riguardano la progressiva inclusione di tutti gli alimenti nella dieta e il completamento della loro somministrazione in forma solida.

Al fine di **prevenire la comparsa di allergie alimentari**, è opportuno evitare una introduzione precoce (prima dei 7-8 mesi) nella dieta di alcuni alimenti, quali latte vaccino, uovo, pesce, pomodoro, frutta secca, ecc..

L'alimentazione negli asili nido è costituita da piatti semplici ma allo stesso tempo gustosi. L'alimentazione negli asili nido definita standard, durante la fase dello svezzamento, è costituita da brodo di verdure, passato di verdure, crema di riso, mais e tapioca, omogeneizzati e/o alimenti freschi di carne, pesce, frutta come mela, pera, banana e formaggi. Saranno i genitori stessi che avvertiranno i responsabili dell'asilo nido, ogni qualvolta verrà introdotto un alimento nuovo, nella dieta del bambino. Questo ovviamente è valido nel corso dello svezzamento.

E' chiaro comunque che l'alimentazione negli asili nido non vuol dire solo pappa a mezzogiorno, ma comprende anche uno spuntino a metà mattina e la merenda al pomeriggio dopo la nanna.

Diete particolari e speciali possono essere richieste direttamente e riguardano sia particolari allergie che richiedono il certificato medico, oppure diete senza bisogno di presentare alcun certificato e che possono riguardare tradizioni religiose e diete vegetariane.

Un'alimentazione, quella degli asili nido, a misura di bambino seguendo ogni sua esigenza e necessità, è da sempre l'obiettivo principale della nostra azienda.

SPECIFICHE PER LA SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI PER SOGGETTI ALLERGICI AL LATTICE

INDIVIDUAZIONE dell'utente affetto da allergia al lattice attraverso ricevimento dello specifico certificato attestante la patologia in essere.

VERIFICA dei punti critici in cui è possibile la contaminazione di alimenti e del materiale utilizzato per il vitto. La verifica dei punti critici avviene attraverso l'analisi di tutte le fasi di lavorazione (stoccaggio, prelievo, manipolazione e preparazione, confezionamento, trasporto e distribuzione).

CONTROLLO allo stoccaggio.

CONTROLLO al prelievo da magazzino.

CONTROLLO durante la preparazione e manipolazione.

CONTROLLO al trasporto.

CONTROLLO alla somministrazione.

IDENTIFICAZIONE del materiale contenente "lattice" (guanti).

RICERCA di mercato per l'acquisto di guanti monouso in materiale idoneo, adatto alla patologia.

VERIFICA ed eventuale modifica dei menù: dopo un'attenta analisi del menù e delle esigenze nutrizionali dell'utente, ci atterremo alle indicazioni fornite dal Servizio Dietetico Aziendale o del committente.

PROGRAMMAZIONE delle giornate alimentari: con la collaborazione del personale aziendale, sarà stilata una programmazione di massima delle giornate alimentari.

IDENTIFICAZIONE del personale addetto alla preparazione, confezionamento, trasporto e somministrazione del vitto differenziato. Verranno organizzati dei corsi di formazione ed informazione specifici sull'allergia al lattice.

IDENTIFICAZIONE del vitto speciale tramite apposita e specifica etichettatura. Sono state formulate etichette personalizzate sia per i contenitori termocup per il trasporto dei vitti (colazione, pranzo, cena) riportante la seguente dicitura "ATTENZIONE NON TOCCARE CON GUANTI COMUNI, UTILIZZARE SOLO GUANTI **SENZA LATTICE**". Laddove l'appalto lo necessita, il materiale cartoplastico, la frutta, le fette biscottate, la marmellata, i condimenti in monoporzione e l'acqua saranno confezionati in un contenitore sanificato riportante l'etichetta suddetta. Inoltre tutte le pietanze saranno contrassegnate da un'etichetta riportante: la tipologia di dieta, la tipologia del pasto, il contenuto e la data di confezionamento, nonché il numero del lotto ed il reparto se trattasi di appalto sanitario. All'arrivo il contenitore termico con le pietanze, verrà consegnato ad un nostro responsabile che lo somministrerà all'utente.

La procedura per la preparazione dei pasti per utenti affetti da allergia al lattice prevede l'utilizzo di guanti **SENZA lattice in **POLITENE**, da indossare in tutte le fasi di lavorazione precedentemente elencate.**

SPECIFICHE PER LA SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI A SOGGETTI AFFETTI DA CROSS REATTIVITA'

Gli allergici ai pollini non devono solo temere questa o quella pianta in fase di pollinazione ma fare attenzione anche alle cosiddette "cross-reattività". Ovvero alle allergie che alcuni pollini possono scatenare in chi ingerisce certa frutta e verdura. "È frequentemente rilevata una cross-reattività tra pollini di alcune famiglie e vari alimenti vegetali", "Il contatto con alcuni alimenti vegetali in pazienti allergici ad alcune famiglie di pollini può determinare una sindrome orale allergica con fenomeni irritativi a labbra e cavo orale: il sintomo più comune è rappresentato dal prurito al palato, ma può comparire anche gonfiore delle labbra, fino ad edema della glottide. A volte l'ingestione di questi alimenti vegetali cross-reattivi può provocare anche manifestazioni cutanee o respiratorie come ad esempio asma bronchiale. "La sindrome orale

allergica si manifesta pochi minuti dopo il contatto con alcuni alimenti vegetali". È utile quindi che chi è allergico ed ha manifestato fenomeni di cross reattività conosca i "legami" tra piante e alimenti vegetali. I più noti sono questi:

- pollini di **graminacee** *crociano* con frumento, anguria, melone, limone, arancia, prugna, pesca, albicocca, ciliegia, kiwi, mandorla, pomodoro, arachide;
- pollini di **parietaria** con gelso, basilico, pisello, melone, ciliegia, pistacchio;
- pollini di **betulacee** con mela, pera, fragola, lampone, prugna, pesca, albicocca, ciliegia, mandorla, sedano, finocchio, carota, prezzemolo, kiwi, arachide, noce, nocciola;
- pollini di **composite** con miele di girasole o di tarassaco, camomilla, olio e semi di girasole, margarina, dragoncello, genepy, lattuga, cicoria, sedano, finocchio, carota, prezzemolo, anguria, melone, mela, castagna, pistacchio, banana, arachide, noce, nocciola.

Ogni zona d'Italia presenta calendari differenti a seconda delle stagioni, della presenza o meno di determinate piante, dell'altitudine geografica, dei venti. La consultazione dei calendari pollinici è fondamentale sia per il medico che per il paziente per una corretta gestione dell'allergia:

aiuta il medico nella diagnosi in quanto permette di correlare la storia clinica riferita dal paziente con le positività evidenziate dai test allergologici, in particolare nel caso di soggetti con positività multiple (polisensibilizzati)

permette di aggiustare correttamente la terapia durante la stagione pollinica, fornisce indicazioni per iniziare la terapia alimentare preventiva, per programmare vacanze o viaggi in zone e in periodi con bassa concentrazione del polline cui un soggetto è allergico.

Esiste una rete nazionale di monitoraggio aerobiologico dei pollini costituita dall'Associazione Italiana di Aerobiologia (A.I.A.), tali attività di monitoraggio vengono condotte tutto l'anno per i pollini di maggior interesse allergologico (tradizionali ed emergenti) con elaborazione di calendari pollinici che danno informazioni sulla concentrazione dei pollini nelle varie zone.

Per quanto riguarda i soggetti affetti da allergia ai pollini la procedura di gestione prevede l'esclusione totale degli alimenti che presentano una cross reattività con i pollini indicati nel certificato medico proveniente dall'Amministrazione Comunale, secondo quanto specificato nello stesso certificato medico od in base alla tabella presente nella "Istruzione Operativa OP09 bis – Gestione Diete Speciali – Specifiche per la somministrazione di alimenti a soggetti affetti da cross reattività". L'esclusione totale di tali alimenti viene effettuata per tutto il periodo di fioritura delle piante allergeniche e periodicamente viene consultato dalla dietista aziendale il calendario pollinico della zona geografica per verificare l'andamento della stagione pollinica.

Riportiamo uno schema rappresentativo degli alimenti che presentano una cross reattività con alcuni pollini:

Alimenti per cui è stata descritta una reattività crociata con i pollini		
Allergeni	Calendario	Alimenti
Pollini in genere		Miele
Graminacee	Aprile -settembre	Melone, anguria, arancia e agrumi, kiwi, pomodoro, patata, melanzana, pesca, albicocca, ciliegia, prugna, mela, arachidi, mandorla, molto raramente frumento e cereali e loro derivati (pane, pasta)
Artemisia	Luglio -ottobre	Banana, anguria, melone, camomilla, zucca, sedano
Artemisia e altre Composite	Luglio -ottobre	Camomilla, cicoria, tarassaco, prezzemolo, finocchio, sedano, carota, melone, anguria, zucca, semi di girasole, mela, banana, anice, cumino, coriandolo, castagna, margarina
Parietaria	Aprile -settembre	Basilico, piselli, more di gelso, ortica, melone, ciliegia
Olivo	Maggio -giugno	Olive
Betulla	Febbraio -aprile	Mela, pesca, albicocca, arachidi, nespola, lampone, fragola, lamponi, ciliegia, banana, noce, nocciola, mandorla, arachidi, pistacchio, carota, patata, pera, finocchio, sedano, kiwi, prugne, prezzemolo, sedano
Nocciolo	Febbraio -aprile	Nocciole
Ambrosia	Agosto -settembre	Banana, anguria, melone, camomilla, zucca e sedano
Lattice		Ananas, avocado, banana, castagna, kiwi, papaia, mango

Acari della polvere		Crostacei, lumache di terra e di mare, mitili
---------------------	--	---

SOLUZIONI ATTE AD EVITARE POSSIBILI ERRORI

Proprio per la loro importanza, alle varie fasi di gestione delle diete speciali testè descritte viene dedicata la massima attenzione da parte di tutti i soggetti coinvolti. Preparare i pasti è un impegno costante che riguarda non solo l'educazione al gusto, ma la salute più in generale. Ciò è vero ancor più quando si parla delle diete speciali. Da tale consapevolezza nascono la massima attenzione mirata a minimizzare l'errore nella gestione diete fino a renderlo trascurabile, e la messa a punto di protocolli tempestivi (tabella successiva) che mirino alla correzione e soluzione degli errori che, seppur in maniera marginale, potrebbero riscontrarsi.

Emergenza allergie	Eventuale erroneo stoccaggio di alimenti contenenti allergeni e destinati ad utenti allergici	Tempestiva comunicazione al direttore d'impianto ed alla dietista aziendale	Adeguate stoccaggio degli alimenti per utenti allergici	- Lettura quotidiane etichette degli alimenti - Aggiornamento formativo del personale
	Eventuale erroneo invaschettamento di un alimento non previsto dalla dieta speciale	Immediata comunicazione alla dietista aziendale	Sostituzione immediata della vaschetta	- Verifica del contenuto delle vaschette al momento della consegna attraverso la lettura dell'etichetta ivi apposta - Aggiornamento formativo del personale
	Eventuale ingestione di un alimento contenente un allergene	Comunicazione alla dietista e al direttore aziendale, alla direzione didattica, ai genitori	- Verifica pietanza previste nella dieta speciale: monitoraggio dell'eventuale comparsa di sintomatologia - Contattare i familiari per verificare lo stato di salute dell'utente - Indagine interna aziendale per verificare lo stato dei fatti (es. verifica composizione menù, procedure di preparazione e somministrazione)	- Verificare la causa dell'errore riesaminare le modalità di programmazione, preparazione, distribuzione e somministrazione - Aggiornamento formativo del personale

LA RINTRACCIABILITA'

Le seguenti procedure di rintracciabilità saranno utilizzate presso tutti gli impianti. Si precisa che in conformità alla normativa vigente (Reg. CE 178/2002 art. 18) e ai sensi della norma volontaria UNI ENISO 22005:2008, la scrivente registra giornalmente ogni dato, fondamentale per la rintracciabilità, dei prodotti alimentari impiegati nella produzione delle diete speciali.

La presenza di utenti affetti da allergie/intolleranze deve essere rilevata dal personale presso tutti i centri produttivi.

Deve essere effettuata giornalmente, prima del servizio, la rilevazione della presenza degli utenti a regime dietetico: la presenza va segnalata sulla parte alta del modulo RDP06 – “Menù dietetico specifico”.

La registrazione della presenza dell'utente documenta che allo stesso viene consegnato l'alimento dietetico previsto dal menu speciale, riportato nella parte bassa del modulo RDP06 – “Menù dietetico specifico”.

Viene così documentato il rispetto dei limiti di accettabilità propri del CCP, cioè l'assenza di allergeni nocivi nell'alimento destinato allo specifico utente.

Qualora, per motivi di forza maggiore, si debba procedere alla sostituzione di un alimento, l'addetto alla preparazione diete, dopo aver richiesto autorizzazione alla dietista, può somministrare un alimento sostitutivo, purché sia del tutto privo dell'allergene specifico relativo alla dieta in preparazione.

La sostituzione dell'alimento va registrata nelle righe apposite della parte bassa del modulo RDP06 – “Menù dietetico specifico”, o in caso di dieta elaborata dal Servizio Dietetico del Committente, utilizzando l'apposito modulo RDP08 – “Gestione variazioni diete”.

Il modulo RDP06 – “Menù dietetico specifico” mensile, consente pertanto di conoscere quali alimenti hanno consumato gli utenti allergici.

Le diete personalizzate devono, tassativamente, essere presenti sia nelle mense dove risiede il centro cottura, che presso i terminali di consumo in modo tale da poter controllare l'esatta corrispondenza tra le pietanze preparate ed il menù relativo a ciascun utente allergico/intollerante.

La presenza giornaliera, nei terminali di consumo, degli utenti allergici/intolleranti o affetti da patologie alimentari, o che necessitano di un vitto differenziato per motivazioni etico-religiose, deve essere rilevata e registrata quotidianamente sul modulo RDP03 – “Registrazione diete impianto”.

Si ALLEGANO, nelle successive pagine, i moduli utilizzati dalla scrivente al fine di garantire la rintracciabilità delle diete speciali (ordinati come nell'elenco seguente):

• RDP03; • RDP06; • RDP08.

MODALITA' DI TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI

Nomina Incaricato del trattamento

Possono accedere ai dati degli utenti le persone designate con atto di nomina scritta da parte del Responsabile del Trattamento. La nomina riporta, per lo specifico incarico, l'ambito del trattamento consentito, ovvero a quali dati ha accesso la persona e cosa può fare sugli stessi (es. registrazione, archiviazione, comunicazione ecc.).

Operazioni di trattamento

Le informazioni di carattere personale (nome, cognome, dieta ecc.), possono essere trattate nella misura in cui siano necessarie per dare corretta esecuzione al servizio. In ogni caso, deve trattarsi di informazioni pertinenti e non eccedenti rispetto alle finalità per le quali sono state raccolte.

Nel trattare i dati occorre rispettare i seguenti comportamenti:

- mantenere i dati in modo tale che siano esatti, completi, veritieri;
- correggere o segnalare eventuali dati inesatti;
- al termine dell'orario di lavoro, nell'abbandonare il proprio posto di lavoro, lasciare la scrivania sgombra in modo da evitare la visione dei documenti a soggetti che non ne abbiano titolo;
- l'acquisizione e riproduzione di dati personali (es. fotocopie) deve avvenire solo per dare seguito al proprio incarico, sono vietate riproduzioni ad uso personale;
- distruggere le copie dei documenti contenenti dati personali non più necessarie ad assolvere i propri compiti.

Comunicazione e diffusione dei dati

La comunicazione dei dati personali degli utenti è ammessa soltanto verso le persone autorizzate a riceverli in funzione della mansione svolta direttamente correlata e necessaria alla erogazione del servizio.

Non è consentito dare diffusione a informazioni personali riferite a singoli utenti, anche attraverso la loro pubblicazione in bacheche o in comunicazioni interne, specie se non correlate all'esecuzione di obblighi lavorativi.

Esempi:

- affissione in bacheca delle diete speciali;
- affissione lista nomi degli utenti con relativa dieta;
- affissione certificati medici o attestazioni per diete speciali

Identificazione dell'utente a regime dietetico speciale attraverso l'etichetta apposta sui contenitori monoporzione

L'alimento dietetico pronto per il consumo sarà identificato sia per quanto riguarda il contenuto (es. pasta al pomodoro senza parmigiano, pasta senza glutine, etc.) sia per la destinazione (nome utente finale od ubicazione dello stesso, ad es. scuola e classe o reparto e numero di letto) in maniera che sia riconducibile inequivocabilmente

all'utente a cui è destinato.

I dati riportati in etichetta rispettano il divieto di esplicitare la patologia in essere dell'utente ed, al contempo, fanno in modo che la preparazione sia idonea al consumo da parte dell'utente stesso. Il personale adibito allo sporzionamento può con tale sistema verificare che ciò che è riportato in etichetta sia corrispondente al contenuto della monoporzione. Si stabilisce in tale maniera un'ulteriore controllo a valle della produzione e gestione delle diete speciali. Qualora il contenuto non corrispondesse all'indicazione dell'etichetta, il personale è tenuto a comunicarlo immediatamente alla cuoca che provvederà a sostituire l'alimento erroneamente confezionato con quello previsto dal menù speciale.

Dati sensibili

Rientrano in questa categoria i dati personali idonei a rivelare l'**origine razziale ed etnica**, le **convinzioni religiose**, filosofiche o di altro genere, le opinioni politiche, l'adesione a partiti, sindacati, associazioni od organizzazioni a carattere religioso, filosofico, politico o sindacale, nonché i dati personali idonei a rivelare lo **stato di salute** e la vita sessuale.

Modalità di conservazione della documentazione

Le informazioni contenenti dati sensibili degli utenti (come ad esempio attestazioni per le diete speciali, Menù speciali - Mod. RDP06 - "Gestione Variazioni Diete" e Mod. RDP03 - "Registrazione Presenze Diete") devono essere conservate in luoghi accessibili al solo personale autorizzato.

I documenti contenenti dati personali sensibili sono controllati e custoditi dagli incaricati. Dopo l'uso e comunque al termine delle mansioni affidate, debbono essere riposti ordinatamente in appositi archivi in maniera che ad essi non accedano persone prive di autorizzazione.

Consultazione

La consultazione dei dati contenenti dati sensibili è consentita solo al personale specificatamente autorizzato.

Trasmissione dati sensibili da parte del personale

La trasmissione dei dati personali sensibili deve essere effettuata con modalità atte a garantire la sicurezza dei dati personali, attraverso l'adozione di misure di sicurezza che riducano al minimo i rischi di accesso non autorizzato o di trattamento non consentito o non conforme alle finalità della raccolta.

Tempo di conservazione

La documentazione relativa agli utenti deve essere archiviata per il tempo necessario all'espletamento delle finalità relative all'erogazione del servizio.

12. PUNTI CRITICI DI CONTROLLO (CCP)

Nella tabella seguente vengono indicate le fasi individuate, in base all'analisi dei pericoli, *Punto Critico di Controllo (CCP)*, con le modalità di controllo, i documenti aziendali di riferimento e le schede / moduli di registrazione.

CCP	Pericoli B) Biologico (C) Chimico (F) Fisico	Misure di controllo	Limiti critici	Monitoraggio Frequenza	Registrazione	Responsabilità	Correzione/ Azione Correttiva	Responsabilità trattamento non conformità
CCP 05 / B Mantenimento "Alimenti freddi"	(B) Proliferazione Contaminazione	Idonee temperature di conservazione Attraverso l'uso di attrezzature refrigerate Conservazione per un massimo di tre ore	Temperature di conservazione: prodotti finiti +10°C	Rilevazione delle temperature dei frigoriferi / carrelli 2 volte al giorno ad inizio e fine servizio; per impianti produttivi con pranzo e cena 3 volte al giorno ad	Modulo RCQ 05 – "Controllo giornaliero temperature" Modulo RNC 05 – "Correzione punti critici di controllo"	Operatore di cucina	Controllare la temperatura dei prodotti e operare secondo Tabella 05 – "Temperature Non conformi" Ripristinare le adeguate temperature di sicurezza spostando i prodotti in altro frigorifero/carrello	Operatore di cucina

				inizio metà e fine servizio)			Effettuare manutenzione	
							Sostituzione attrezzatura Formazione del personale	Direttore/ Ufficio Qualità Capo Area
							Riorganizzazione del servizio di trasporto pasti (orario / percorso).	Direttore/ Ufficio Qualità Capo Area

13. Istruzione CCP 06 - “Ricevimento trasportati: Temperature”

La temperatura dei pasti veicolati costituisce un CCP, che viene controllato, mediante termometro a sonda a disposizione degli operatori dei terminali.

Il controllo della temperatura per le consegne in contenitori multiporzione viene effettuato, a campione, per ogni tipologia di pietanza, al momento dell'arrivo del pasto presso il terminale di consumo.

Per le consegne in confezione monoporzionamento, devono essere preparate presso il centro cottura alcune confezioni-test, appositamente identificate, che vengono utilizzate per la misurazione della temperatura degli alimenti contenuti all'interno.

13.1 Temperature alimenti

Temperature di ricevimento:

Tipo alimento / pietanza	Limiti critici / Temperature di ricevimento
alimenti caldi	$\geq +60^{\circ}\text{C}$
alimenti freddi	$\leq +10^{\circ}\text{C}$

13.2 Mancato raggiungimento dei limiti di accettabilità

In caso di rilevazioni di non conformità, il responsabile del ricevimento deve:

- effettuare la correzione come previsto dall'istruzione
- registrare la Non conformità, la correzione, la valutazione della correzione sul **modulo RNC 05 - “Correzione dei punti critici di controllo (CCP)”**
- comunicare al cliente l'eventuale disservizio
- avvertire il responsabile del centro cottura, trasmettendo copia del **modulo RNC 05 - “Correzione dei punti critici di controllo (CCP)”**
- annotare la Non conformità sul **modulo RNC 02 - “Registro Non Conformità”** presente sul Libro d'Impianto.

Il responsabile del centro cottura, assieme al capo area e d in collaborazione con l'Ufficio Qualità, si dovrà attivare al più presto per la realizzazione di azioni correttive per rimuovere la causa dell'inconveniente.

- In caso di **rinvenimento corpi estranei** o altri problemi legati all'igiene del pasto, il direttore deve indagare sull'episodio, ponendo sotto stretta osservazione tutte le fasi del flusso precedenti al trasporto (preparazione, confezionamento, allestimento dei pasti) .

- In caso di **mancato rispetto delle idonee temperature** di servizio deve consultare la Tabella 06 al fine di attuare una “correzione” idonea, nonché predisporre azioni correttive adeguate nel caso di reiterata problematica (valutare i tempi e i modi di produzione, assieme all'idoneità dei contenitori isotermitici, valutando la possibilità di utilizzare attrezzature di mantenimento temperature, quali anelli refrigerati per trasporto per alimenti freddi ; iniezione di vapore per trasporto alimenti caldi).
- In caso di **ripetuto ritardo di consegna** deve stabilire un nuovo piano di trasporto (ridefinendo, se necessario, itinerari, orari e numero di automezzi).

14. RINTRACCIABILITÀ

Individuazione del fornitore

Per individuare il fornitore di ogni alimento utilizzato come materia prima/ingrediente (Regolamento CE 178/2002 art 18), l'operatore, al momento dell'arrivo presso lo stabilimento, deve conservare, presso l'archivio/documenti, i documenti di trasporto relativi agli alimenti consegnati da ciascun fornitore.

Individuazione dei lotti dei prodotti utilizzati per la realizzazione dei pasti in distribuzione

L'archiviazione del DDT relativi ai pasti provenienti dal Centro di Cottura, permette di risalire ai lotti dei prodotti utilizzati presso il Centro Cottura di Vivenda per la realizzazione dei pasti in distribuzione.

Il Centro Cottura, adotta un Sistema di Rintracciabilità dei Lotti certificato UNI EN ISO 22005:2008, che prevede che ogni alimento, sia confezionato che sfuso, utilizzato come derrata/ ingrediente per la preparazione del pasto del giorno, o consegnato tal quale al cliente rientra nel Lotto di produzione pasti giornaliera (LPG) (registrato su un apposito registro lotti produzione giornaliera pasti, indicando la categoria commerciale della derrata alimentare/alimento (es. pasta/yogurt); il produttore o marca o marchio commerciale; il lotto dell'alimento o altra indicazione).

Per i prodotti confezionati la rintracciabilità è consentita mediante l'etichetta o altra parte della confezione contenente le informazioni obbligatorie (produttore, scadenza, numero di lotto, etc.), che deve essere conservata, in appositi contenitori, fino a 72 ore dopo l'impiego del prodotto secondo quanto specificato in istruzione 45 *Conservazione delle etichette per 72 ore*. Se il lotto è già indicato nella bolla di accompagnamento, è sufficiente conservare per 72 ore la bolla.

Qualora si prelevi un prodotto, utilizzando una confezione solo in modo parziale, l'etichetta originale deve rimanere sulla confezione. Solo quando la confezione sia definitivamente terminata, l'etichetta viene staccata e conservata per 72 ore

AZIONE	SPECIFICA	NOTE
Identificazione Dei Lotti Materia Prima	L'operatore deve riconoscere il lotto della materia prima In caso di arrivo di materia prima non riportante lotto o sfusa viene apposta etichetta con data di arrivo e nome fornitore.	Il numero di lotto è preceduto dalla lettera “L”, salvo il caso in cui sia riportato in modo da essere distinto dalle altre indicazioni di etichettatura. Il numero di lotto è stampato: • per i prodotti alimentari preconfezionati sull'imballaggio preconfezionato o su un'etichetta apposta; • per i prodotti alimentari non preconfezionati sull'imballaggio o sul recipiente o, in mancanza, sui relativi documenti commerciali di vendita (documento di trasporto, fattura) Per i gelati monodose, sull'imballaggio globale.
Conservazione In Magazzino E Prelievo	I lotti di materie prime in magazzino devono essere facilmente identificabili.	Se sono presenti in magazzini diversi lotti della stessa materia prima, è necessario mantenere una separazione visibile ed eventualmente segnalando i diversi lotti al fine di rendere evidente il cambio di numero di lotto a chi preleva la materia prima.
Registrazione Lotti Al Momento Del Prelievo	L'operatore che preleva la materia prima deve registrarne i dati sul modulo RCQ 02 – “Registro lotti produzione giornaliera pasti” raccolto nel Libro Rintracciabilità presente su ogni stabilimento.	Indicare obbligatoriamente : • materia prima; • marca commerciale. A seconda il tipo di materia prima, , bisogna indicare per ogni materia prima utilizzata giornalmente: • lotto materia prima (L); • data di scadenza/ TMC. Per le materie prime prive sia di lotto che di scadenza/ TMC, l'operatore indicherà • la data di arrivo Per i prodotti semilavorati prelevati in date precedenti al giorno di consumo

		data ultima lavorazione
AZIONE	SPECIFICA	NOTE
Utilizzo Di Semilavorati / Finiti In Giorni Successivi	Registrare sul modulo RCQ 02 – “Registrazione dei lotti di produzione giornaliera pasti” lotto e/o scadenza/TMC ricavato dall'etichetta originale, per le materie prime e i semilavorati monoingrediente. data ultima lavorazione, per semilavorati multingrediente	I semilavorati sono identificati il giorno della lavorazione con etichetta Prodotto semilavorato/finito .
Tempi Conservazione Registrazioni	Due mesi	

Tabella 14

Materiale	Marca commerciale	Dati da registrare sul modulo RCQ 02
Alimenti preconfezionati	Produttore / confezionatore	Numero di lotto
Alimenti preconfezionati con numero di lotto di 3 cifre (giorno di produzione annuale) e data di scadenza (Pomodori pelati/conservate vegetali)	Produttore / confezionatore	Indicazione numerica di 3 cifre preceduta da lettera identificativa dell'anno
Carni bovine	Confezionatore/Bollo CE	Numero di lotto
Alimenti preconfezionati senza indicazione del lotto	Produttore / confezionatore	Data di scadenza o TMC con menzione almeno del giorno e mese.
Carni avicole intere	Produttore / Bollo CE	Lotto macellazione (se presente) o Data di produzione
Prodotti alimentari sfusi	Produttore / confezionatore	Numero di lotto o data di produzione
Prodotti alimentari sfusi senza indicazioni del lotto	Ultimo fornitore che ha consegnato il prodotto	Data arrivo merci
Prodotti no food a contatto con gli alimenti (piatti e bicchieri monouso, tovaglioli, etc.) con numero di lotto produzione	Ultimo fornitore che ha consegnato il prodotto	Numero di lotto produzione
Prodotti no food a contatto con gli alimenti (piatti e bicchieri monouso, tovaglioli, etc.) senza numero di lotto	Ultimo fornitore che ha consegnato il prodotto	Data arrivo merci

15. RITIRO/RICHIAMO DELLE MATERIE PRIME

In caso di materie prime ritenute non conformi si attuerà, ai sensi della normativa vigente, la seguente procedura di ritiro degli alimenti dal commercio :

AZIONE	SPECIFICA	NOTE
Identificazione di Alimenti non sicuri	Sono consideranti alimenti non sicuri tutti quelli che presentino Non Conformità di classe A:	superamento dei limiti di sicurezza alimentare rispetto a parametri microbiologici / chimici; presenza di contaminanti visibili di tipo biologico come muffa o insetti; presenza di contaminanti visibili di tipo fisico come oggetti metallici o di plastica; altre non conformità che possono presentare un pericolo grave per la sicurezza alimentare
Materie prime non conformi		

Prima segnalazione	Chi riceve la comunicazione deve immediatamente comunicare a Ufficio Qualità/referente Comunicazione	necessario specificare: Denominazione commerciale esatta; Data di scadenza /TMC; Data di produzione; Numero di Lotto; Stabilimento di produzione. Inviare eventuale documentazione (referti, fotografie, segnalazioni degli utenti, copie DDT)
Valutazione	RSQA o Referente Sicurezza Alimentare dell'Area Operativa	Decide sospensione temporanea o ritiro
Comunicazione Sospensione / Ritiro	RQSA Invia a Direttori Avviso di Blocco temporaneo/ ritiro definitivo avvisa il fornitore, indicando il lotto non conforme.	Mediante SMS multimessenger; specificare nel messaggio le modalità di segregazione temporanea, se si tratta di blocco temporaneo / ritiro definitivo, modalità di comunicazione della presenza del lotto non conforme.
In caso di sospensione	RQSA: Effettua al più presto ulteriori analisi sull'alimento segregato; Dispone e comunica entro pochi giorni l'eventuale autorizzazione all'utilizzo dell'alimento o il ritiro definitivo.	
In caso di ritiro	RQSA: Elabora una lista dei centri produttivi che detengono il prodotto non conforme da ritirare; Definisce con il fornitore le modalità di ritiro del prodotto presso i centri produttivi.	In caso di superamento dei limiti di sicurezza microbiologici stabiliti dalla normativa vigente per le materie prime alimentari e per i prodotti confezionati pronti al consumo, il responsabile Qualità deve notificare il ritiro alle autorità competenti.
Controlli / Comunicazioni da effettuare presso gli stabilimenti	Il Direttore controlla se il lotto segnalato è in lavorazione/distribuzione nel lotto di produzione giornaliera; controlla l'eventuale presenza del lotto segnalato all'interno dei locali conservazione; Ritira dalla lavorazione, dalla consegna, dalla distribuzione, tutte le pietanze contenenti il lotto segnalato; Segrega il lotto segnalato in area di segregazione, segnalandolo; Comunica a Ufficio qualità le quantità presenti In caso di blocco temporaneo, esegue ulteriori istruzioni da parte di Ufficio Qualità; Notifica il ritiro al Committente, specificando le misure correttive intraprese (per esempio, sostituzione di alimenti).	Utilizzare il modulo RCQ 02 -"Registro lotti produzione giornaliera pasti " per rintracciare il lotto. Verificare presso cucina, magazzino, eventuali terminali di consegna. Utilizzare etichette Prodotti Non Conformi.
Alimenti pronti per il consumo (pietanze) in fase di confezionamento/distribuzione		
Valutazione immediata della non conformità	Verificare se la contaminazione è avvenuta in fase di confezionamento ed ha interessato tutto il lotto di confezionamento o è avvenuta nella fase finale di distribuzione, interessando solo alcune porzioni	
Correzione immediata	Eliminazione e sostituzione dell'intero lotto o Eliminazione e sostituzione della porzione non conforme	Eliminare sempre tutto il lotto di confezionamento nel caso di Presenza di corpi metallici, plastici etc. Contaminazione della materia prima Impossibilità a definire l'origine della contaminazione
Indagini	Conservare il corpo estraneo e consegnare a Ufficio Qualità Per successivi accertamenti	
Comunicazione	Al responsabile operativo	
	Agli organi competenti	per le non conformità significative pregiudizievoli della salubrità degli alimenti e dei pasti erogati.

16. TENUTA SOTTO CONTROLLO DELLE NON CONFORMITÀ

Sono definiti come non conformi i risultati dell'attività di controllo che indicano:

- un superamento dei limiti critici stabiliti per i punti critici di controllo (CCP);

- una perdita di controllo dei Prerequisiti Operativi (PRP Op.);
- uno scostamento dai Prerequisiti, rilevato in fase di verifica;
- un superamento dei limiti di sicurezza e/o dei criteri di igiene del processo relativamente ad alimenti, superfici, personale analizzati nell'attività di verifica.

Il GSA, in base alle competenze/esperienze di cui è in possesso, ha effettuato una valutazione preventiva delle possibili non conformità che si possono verificare all'interno degli stabilimenti, individuando tre classi di gravità ordinate secondo la maggiore pericolosità (A, B, C) in relazione al rischio per la sicurezza alimentare degli utenti finali.

CLASSE	NON CONFORMITÀ	CORREZIONE	TEMPI MASSIMI AVVIO AZIONE CORRETTIVA
A	Non conformità che può recare pericolo alla sicurezza alimentare dell'utente finale	Eliminazione	3 giorni dalla rilevazione
B	Non conformità che, pur costituendo un potenziale pericolo per la sicurezza alimentare, può essere oggetto di correzione prima della consegna dell'alimento, minimizzando così i rischi per l'utente finale	Rilavorazione / Ridefinizione	15 giorni dalla rilevazione. * Per le NC derivanti da verifiche analitiche tempo di attuazione massimo un mese
C	Non conformità che non rappresenta di per sé un potenziale pericolo per la sicurezza alimentare, ma indica il venir meno di alcune condizioni preventive e obbliga a una accurata vigilanza o stato di allerta.	Approfondimento	Se si individuano tendenze negative del processo, entro 1 mese. * Per le NC derivanti da verifiche analitiche tempo di attuazione massimo un mese

Riportiamo di seguito alcuni esempi tipici di casi di non conformità che possono verificarsi:

CCP 06 – Ricevimento trasportati a legume fresco caldo

Gravità	Non conformità	Trattamento correzione	Responsabilità	Azione correttiva	Responsabilità
A	Temperatura alimenti pronti al consumo altamente deperibili freddi (es. piatti freddi) superiore a +20°C Temperatura alimenti pronti al consumo caldi inferiore a +50°C in locale privo di attrezzature di riscaldamento alimenti	Ritiro immediato del contenitore Controllo su altri contenitori del medesimo lotto di produzione Eventuale ritiro dell'intero lotto Eventuale sostituzione con pasto scorta	Addetto al ricevimento	Verifica delle condizioni di produzione, confezionamento, trasporto e delle modalità di controllo presso centro cottura Eventuale utilizzo di accorgimenti per il mantenimento temperature (anelli refrigerati e iniezione di vapore)	Direttore Capo Area
B	Temperatura su alimenti pronti al consumo altamente deperibili freddi (es. piatti freddi) compresa tra +10°C e +20°C Temperatura alimenti pronti al consumo caldi tra +50°C e 60°C in locale privo di attrezzature di riscaldamento alimenti	Minimizzazione dei tempi di sosta/manipolazione alimenti a temperatura ambiente Abbreviazione dei tempi di consegna all'utente Qualora ciò sia impossibile, eliminazione e sostituzione del pasto	Addetto al ricevimento	Verifica delle condizioni di produzione, confezionamento, trasporto e delle modalità di controllo presso centro cottura	Direttore Capo Area
B	Temperatura alimenti pronti al consumo caldi tra +20°C e 60°C in locale dotato di attrezzature di riscaldamento alimenti	Ripristino temperature corrette di consegna	Addetto al ricevimento	Verifica delle condizioni di produzione, confezionamento, trasporto e delle modalità di controllo presso centro cottura	Direttore Capo Area

PRP Op 07 - Ricevimento pasti trasportati

Gravità	Non conformità	Trattamento correzione	Responsabilità	Azione correttiva	Responsabilità
A	Presenza di colore, odore e aspetto anomali	Ritiro immediato del contenitore Controllo su altri contenitori del medesimo lotto di produzione Eventuale ritiro dell'intero lotto Eventuale sostituzione con pasto scorta	Addetto al ricevimento	Verifica delle condizioni di produzione, confezionamento, trasporto e delle modalità di controllo presso centro cottura Eventuale utilizzo di accorgimenti per il mantenimento temperature	Direttore Capo Area

				(anelli refrigerati e iniezione di vapore)	
A	Presenza di corpi estranei	Ritiro immediato del contenitore Controllo su altri contenitori del medesimo lotto di produzione Eventuale ritiro dell'intero lotto Eventuale sostituzione con pasto scorta	Addetto al ricevimento	Verifica delle condizioni dei locali (es. soffitti) produzione (es. lame apriscatole) confezionamento (igiene mani e guanti) e delle modalità di controllo presso centro cottura Analisi materie prime	Direttore Capo Area Ufficio Qualità
B	Presenza di sporco visibile nel vano di trasporto, cattivi odori e versamenti di alimenti (sughi e salse)	Ritiro dei contenitori/confezioni non igienicamente conformi Intervento immediato di pulizia vano autoveicolo Segnalazione al centro di cottura	Addetto al ricevimento Trasportatore	Verifica piano pulizia dell'autoveicolo e dei contenitori presso centro cottura	Direttore Capo Area
C	Mancato rispetto dell'orario di ricevimento previsto da piano di trasporto	Se l'orario di consegna si discosta di oltre 15 minuti dall'orario previsto, segnalare al centro cottura.	Autista, personale del centro cottura	Ridefinire il piano di pasti trasportati (itinerari, orari e numero di automezzi)	Direttore Capo Area

PRP Op 09 - Allergie / Intolleranze

Gravità	Non conformità	Trattamento correzione	Responsabilità	Azione correttiva	Responsabilità
A	Sintomatologia tipica del livello gravità 2 (alto) dopo il consumo	Verificare se l'utente ha il kit di primo soccorso (adrenalina auto iniettante) Chiamare 118 e ,previa autorizzazione, utilizzare il kit. Eventualmente trasportare al Pronto soccorso.	Operatore di cucina addetto alla preparazione diete	Verificare causa della NC Riesaminare le modalità di Programmazione Preparazione Distribuzione Somministrazione	Capo Area Ufficio qualità
	il consumo pasto con presenza di allergeni (Assenza di sintomatologia)	Segnalare l'ingestione ai familiari dell'utente e ,previa autorizzazione, trasportare al Pronto Soccorso			
	Sintomatologia tipica del livello di gravità 1 (medio) dopo il consumo	Segnalare l'ingestione ai familiari dell'utente e ,previa autorizzazione, trasportare al Pronto Soccorso			
B	Rilevazione di presenza di allergeni nel prodotto in preparazione/finito prima della distribuzione all'utente	Blocco immediato del prodotto	Operatore di cucina addetto alla preparazione diete	Lettera di sensibilizzazione al personale e corso di formazione	Direttore Ufficio qualità

PRP Op 10 - Pulizie

Gravità	Non conformità	Correzione	Responsabilità	Azione correttiva	Responsabilità
A	Operazioni di pulizia effettuate durante la produzione di pasti	Bloccare le operazioni di pulizia	Direttore	Riorganizzazione dei flussi produttivi	Direttore
B	Non attuato il piano di Sanificazione RCQ 19 Strumenti di pulizia in cattivo stato/sporchi Utilizzo di prodotti non idonei Dosi d'impiego non corrette Mancata effettuazione risciacquo dopo la deterzione Tempo d'azione del sanificante inferiore ai 10 minuti	Eliminazione immediata della non conformità (Es. Bloccare le operazioni di pulizia acquisizione strumenti di pulizia, seguire corrette prassi di pulizia etc.)	Operatore pulizie	Lettera di sensibilizzazione alle procedure	Direttore
C	Scope, scopettoni, tergiacqua , secchi, spazzolini, raschietti e retine d'acciaio assenti o insufficienti	Verificare le modalità e tempistica di riordino	Direttore	Aumentare lo stock minimo di riordino	Direttore Capo area

PRP Op 12 - Rifiuti e imballaggi

Gravità	Non conformità	Correzione	Responsabilità	Azione correttiva	Responsabilità
B	Presenza di bidoni colmi di rifiuti in zona lavorazione Sacchi della spazzatura troppo pieni	Svuotamento immediato dei bidoni e trasporto in zona di raccolta rifiuti, previo cambio divisa	Operatori cucina	Verificare capacità e posizionamento dei bidoni	Direttore
	Inserimento di spazzatura in contenitori plastici senza sacchi	Svuotamento immediato dei bidoni e trasporto in zona di raccolta rifiuti, previo cambio divisa Inserimento di nuovi sacchi	Operatori cucina	Verifica rifornimento sacchi spazzatura Lettera individuale di sensibilizzazione alle procedure	Direttore

	Trasporto non corretto dei rifiuti all'esterno (sacchi non chiusi , non si indossa il camice di colore scuro, Carrello del trasporto rifiuti non disinfettato dopo l'uso, Il personale non si lava le mani dopo il trasporto dei rifiuti)	Ripristino immediato delle corrette procedure di trasporto esterno	Operatori cucina	Lettera individuale di sensibilizzazione alle procedure	Direttore
	Sistema di apertura a pedale dei bidoni non funzionante	Apertura dei contenitori mediante uso di carta a perdere Oppure lavaggio immediato delle mani dopo l'apertura	Operatori cucina	Sostituzione riparazione acquisto	Direttore
	Cartoni/imballi appena svuotati non eliminati	Eliminazione immediata dal flusso lavorativo e dalla dispensa	Operatori cucina	Lettera individuale di sensibilizzazione alle procedure	Direttore
	Cassette di legno presente in zona conservazione	Svuotamento immediato in contenitori lavabile Riconsegna al fornitore di cassette in legno	Operatore	Azione presso i fornitori	Direttore Ufficio qualità
C	Il deposito temporaneo dei rifiuti non è disinfettato giornalmente con cloro attivo	Verificare, in base al grado di sporcizia e al flusso lavorativo, le periodicità degli interventi	Direttore	Stabilire piano sanificazione zona rifiuti	Direttore
	Le confezioni di materiale cartoplastico in conservazione non sono chiuse	Verificare le modalità di prelievo da parte del personale	Direttore	Interventi informativi col personale	Direttore
	Non è effettuata correttamente la raccolta differenziata di carta/cartone/ plastica/vetro/alluminio	Controllare il corretto svolgimento delle operazioni di raccolta differenziata	Direttore	Acquisto di sacchi e bidoni differenziati Comunicazione con ente municipalizzato	Direttore Ufficio Qualità Sicurezza Ambiente

PRP 01 – Locali e Impianti

Gravità	Non conformità	Correzione	Responsabilità	Azione correttiva	Responsabilità
A	Presenza di umidità, muffa e cadute di particelle nel magazzino	Spostamento degli alimenti in zona conforme e delimitazione della zona non conforme Ritinteggiatura	Direttore	Eliminazione causa: infiltrazione esterna o inadeguato ricircolo di aria	Capo Area Ufficio tecnico
A	Piani di lavoro con materiale corrosivo e non lavabile	Eliminazione attrezzatura, proibizione dell'uso del piano non adeguato	Direttore	Sostituzione piano di lavoro	Capo Area Ufficio tecnico
A	Assenza di barriera antinsetto sulle finestre della zona lavorazione	Proibire l'apertura delle finestre	Direttore	Installazione barriera antinsetto	Capo Area Ufficio tecnico
A	Presenza di discontinuità su pavimenti / pareti	Immediata delimitazione dell'area interessata e proibizione di lavorazione/passaggio nell'area	Direttore	Ripristino continuità del rivestimento/pavimento	Capo Area Ufficio tecnico
A	Assenza di dispenser carta e/o sapone			Acquisizione dispenser carta e/o sapone	Capo Area Ufficio tecnico
B	Assenza di locali/armadi chiusi per stazionamento stoviglie asciutte pulite	Minimizzazione dei tempi di stazionamento Protezione delle stoviglie con rotoli di carta monouso Rilavaggio del pentolame prima dell'uso	Direttore	Acquisizione attrezzature / ridefinizione spazi locali	Capo Area Ufficio tecnico
B	Numero inadeguato di frigoriferi e congelatori	Aumento del numero di scarichi settimanali da parte dei fornitori Separazione interna dei frigoriferi per i diversi prodotti contenuti	Direttore	Acquisizione di frigoriferi e congelatori	Capo Area Ufficio tecnico
B	Assenza di armadietto a doppio scomparto per ogni lavoratore	Utilizzo di camici monouso Utilizzo di comparto pulito di armadio di altra persona (previa autorizzazione)	Direttore	Acquisizione armadietto a doppio scomparto	Capo Area Ufficio tecnico
B	Assenza di termometri esterni su frigo/congelatore/abbattitore	Inserimento temporaneo di termometri ad alcol all'interno dell'attrezzatura	Direttore	Acquisizione/installazione di termometri	Capo Area Ufficio tecnico

B	Vasche/canaline di scarico senza dispositivo di antintrusione	Chiusura, al termine del servizio con ripiani/cartoni per evitare intrusioni infestanti	Direttore	Acquisizione di dispositivi di protezione	Capo Area Ufficio tecnico
B	Spazio insufficiente per le lavorazioni Assenze di attrezzature (forni affettatrici, e motoriduttori)	Organizzazione giornaliera dei flussi di lavoro in maniera da minimizzare i rischi di contaminazioni crociate	Direttore	Intervento sulle strutture mediante coinvolgimento del committente	Capo Area Ufficio tecnico
B	Fornitura insufficiente di acqua		Direttore	Lettera a committente/ società che effettua il servizio	Capo Area Ufficio tecnico
B	Mancato funzionamento di sistema di aerazione	Temporanea apertura di finestre	Direttore	Installazione sistema di aerazione	Capo Area Ufficio tecnico

Gravità	Non conformità	Correzione	Responsabilità	Azione correttiva	Responsabilità
B	Pendenza Insufficiente per deflusso	Utilizzo frequente e periodico di tergiacqua per favorire il deflusso	Direttore	Creare pendenza adeguata per deflusso	Capo Area Ufficio tecnico
C	Calo di pressione di erogazione dell'acqua	Verifica visiva/ microbiologica qualità acqua erogata	Direttore Ufficio Qualità	In caso di valori non conformi , verifica flusso erogazione , pulizia filtri etc..	Capo Area Ufficio tecnico

PRP 01 - Attrezzature

Gravità	Non conformità	Correzione	Responsabilità	Azione correttiva	Responsabilità
B	Numero inadeguato di frigoriferi e congelatori	Aumento del numero di scarichi settimanali da parte dei fornitori Separazione interna dei frigoriferi per i diversi prodotti contenuti	Direttore	Acquisizione di frigoriferi e congelatori	Direttore
	Ventilatore interno sporco Le confezioni di alimenti ostruiscono il funzionamento della ventola	Posizionare le confezioni di alimenti in modo da non ostruire il funzionamento	Operatore di cucina	Pulizia ventola	Direttore
C	Presenza di acqua di condensa	Eliminazione acqua di condensa Verifica delle cause della formazione del liquido	Operatore di cucina	Eventuale intervento manutenzione su attrezzatura	Direttore
	Guarnizioni interne rovinate	Verificare costantemente le temperature di esercizio	Direttore	Sostituire guarnizioni	Direttore

PRP 03 – Standard igiene del personale

Gravità	Non conformità	Correzione	Responsabilità	Azione correttiva	Responsabilità
B	Il personale assente per più di 5 giorni non presenta certificato medico (nelle Regioni ove è previsto)	Allontanamento del personale Sostituzione momentanea fino consegna di certificato medico	Direttore	Certificato medico comprovante il recupero dello stato di salute	Medico Curante
C	-La cuffia non contiene completamente la capigliatura Guanti non utilizzati durante le lavorazioni di carni crude/ aperture uova -Unghie con smalto I contenitori di guanti/mascherine non sono conservate al chiuso e al riparo di contaminazione Operazioni di pulizia, lavaggio e trasporto senza camice scuro Personale fuori dall'edificio con abiti da lavoro di colore chiaro	Eliminazione immediata della non conformità (Es.Posizionamento corretto cuffia,utilizzo guanti etc.)	Direttore	Affissione di cartellonistica di impianto con specifiche istruzioni	Capo area Direttore
	Presenza di oggetti estranei o abiti fuori dagli armadietti	Verifica numero capacità armadietti	Direttore	Eventuale acquisizione nuovi armadi	Capo area Direttore
	Non è presente una scorta adeguata di guanti, maschere, cuffie e camici monouso Assenza di ricambi di calzature, assenza di ricambi divise	Verificare le modalità e tempistica di riordino	Direttore	Aumentare lo stock minimo di riordino	Direttore Capo area

17. VERIFICHE

17.1 VALUTAZIONE DEL PERICOLO INERENTE ALLA STRUTTURA/SERVIZIO

GSA stabilisce e mantiene aggiornata la **Procedura 06 – “Verifiche Ispettive”**, in cui sono definite le modalità di programmazione delle verifiche ispettive. A tal fine GSA effettua una valutazione del rischio inerente alle strutture e al tipo di servizio offerto.

Per ognuno degli **Indicatori di Rischio** (numero dei pasti, classificazione dello stabilimento, tipo di servizio, menù, utenza e struttura) è assegnata una **Classe di Rischio** (Bassa, Media, Alta) che corrisponde ad un **Coefficiente ponderale**

Classe di rischio	Coefficiente ponderale
Bassa	0.5
Media	1.0
Alta	2.0

Indicatore di rischio	Classificazione	Classe di rischio
Numero pasti	Impianto piccolo: produzione giornaliera pasti compresa fino a 300	Bassa
	Impianto medio: produzione giornaliera pasti compresa tra 300 e 2.000	Media
	Impianto grande: produzione giornaliera pasti superiore a 2.000	Alta
Classificazione Stabilimento	Cucina con servizio in loco / terminale di servizio	Bassa
	Centro Cottura	Media
	Centro cottura con servizio in loco e pasti trasportati	Alta
Tipologia di servizio	Espresso / multiporzione con servizio in loco o al tavolo	Bassa
	Multiporzione con servizio di trasporto	Media
	Monoporzione con mantenimento catena del freddo/caldo	Alta
Tipologia di menù	Menu con scelta unica	Bassa
	- Menu con scelta unica e servizio dietetico - Menu a scelta multipla	Media
	Menu a scelta multipla e servizio dietetico	Alta
Tipologia Utenza	Mense aziendali universitarie / Esercizi pubblici Popolazione comune in buono stato di salute	Bassa
	Scuola elementare e Media, Popolazione infantile (Età da 5 a 15 anni)	Media
	- Case di riposo, Case di cura e Ospedali - Popolazione anziana / Soggetti allettati, traumatizzati / affetti da gravi patologie (non alimentari) in Ospedale - Asili Nido, Scuola materna (Età da 0 a 5 anni)	Alta
Lay out-Struttura	Stabilimento con le zone di cottura e preparazione separate e dotato di attrezzature specifiche per il mantenimento a caldo dei pasti	Bassa
	Stabilimento con un locale unico per la cottura e le preparazioni e dotato di attrezzature specifiche per il mantenimento a caldo dei pasti	Media
	Stabilimento con le zone di cottura e preparazione in ambiente unico e assenza di attrezzature specifiche per il mantenimento a caldo dei pasti	Alta

La somma dei valori numerici corrispondenti ai **Coefficienti ponderali** assegnati a ciascun **Indicatore di rischio**, permette di quantificare la **Classe di Rischio di Stabilimento** che, all'interno del piano di sicurezza alimentare, individua i criteri di verifica da adottare.

Gli stabilimenti che presentano per l'**Indicatore di rischio** valutato diverse tipologie di classificazione si considera, ai fini della scelta della **Classe di Rischio**, quella alla quale corrisponde il **Coefficiente ponderale** più elevato.

Coefficiente di Rischio di stabilimento per il primo anno	Classe di Rischio di stabilimento	Numero minimo verifiche ispettive	Numero minimo verifiche analitiche
Da 0 a 4	Bassa	1	1
Da 4 a 8	Media	2	2
Superiore a 8	Alta	3	3

In base alle “non conformità” riscontrate annualmente presso la struttura il numero delle verifiche ispettive ed analitiche può subire delle variazioni Semestralmente verranno effettuati campionamenti presso il Centro Cottura Mensa Di Economia e Commercio di La Sapienza.

Lo stabilimento alimentare presenta una Classe di rischio Media. Sono previste un numero minimo di 1 verifiche ispettive e 1 verifiche analitiche

17.2 VERIFICHE ISPETTIVE DA PARTE DEL DIRETTORE

Il responsabile d'impianto (direttore / ispettore) verifica periodicamente l'attuazione dei prerequisiti (PRP) sul proprio impianto, secondo il programma di verifica specificato nel libro d'impianto.

Il direttore / ispettore attua una verifica completa visiva di ogni prerequisito (PRP), mediante l'utilizzo delle schede relative.

Le schede sono raccolte nel **Libro d'Impianto** conservato presso l'archivio di ogni centro.

In caso di rilevazione di scostamenti significativi dagli standard previsti da ciascun prerequisito (PRP), il Direttore / Ispettore annota la Non conformità sul **modulo RNC 02 – “Registro Non Conformità”**, contenuto nel fascicolo e attua la correzione secondo quanto previsto dalla **Procedura 04 – “Non Conformità / Correzioni / Azioni Correttive”**

17.3 VERIFICHE ISPETTIVE DI SISTEMA

Ufficio Qualità verifica l'attuazione e l'efficacia delle procedure del Sistema di Sicurezza alimentare e Qualità mediante verifiche ispettive (VI) di sistema effettuate da auditor con **periodicità semestrale** (tenendo conto della “Valutazione del pericolo inerente alla struttura/servizio”).

La pianificazione di dettaglio viene elaborata mensilmente, mediante l'elaborazione di piani mensili, tenendo conto dei risultati delle verifiche svolte nei periodi precedenti.

Durante la verifica ispettiva l'Auditor verifica:

- Stato della documentazione
- Comunicazione interna/esterna
- Programma prerequisiti (verifica dei controlli effettuati dai direttori)
- Programma di prerequisiti operativi
- Gestione emergenze
- Piano HACCP
- Sistema di rintracciabilità
- Gestione non conformità

17.4 VERIFICHE ANALITICHE

Numero di analisi alimenti /anno	4
----------------------------------	---

Numero di analisi personale /anno	2
Numero di analisi attrezzature /anno	2
Numero di analisi acqua /anno	1
Periodicità	Semestrale

Finalità e programmazione

Le verifiche analitiche intendono valutare l'efficacia del sistema mediante verifica delle singole fasi di controllo.

La scelta degli alimenti da analizzare viene determinata mensilmente da Ufficio Qualità in base agli andamenti generali dei risultati già acquisiti, e in base ad eventuali criticità di determinati impianti/aree operative. Per ogni alimento vengono generalmente determinati tre parametri, indicati in Tabella 12. In caso di superamento di un solo parametro, nei controlli successivi, oltre alla ripetizione della analisi sul parametro non conforme, vengono ricercati gli ulteriori parametri aggiuntivi indicati (in grassetto) in Tabella 12.

E' obbligatorio almeno un campionamento all'anno di acqua per ogni impianto.

Valutazione e Correzione

Una volta effettuata l'analisi, per ciascun campione il Laboratorio Alimenti redige un **Rapporto di prova finale (RPF)** in cui sono riportati i risultati ottenuti.

Responsabile Qualità analizza i risultati delle analisi, valutandoli in base ai valori di **Tabella 12 – “Valori guida analisi”**.

Il risultato della valutazione (conforme / non conforme) viene registrato su **Rapporto di prova finale (RPF)** mediante apposizione di timbro di controllo.

Ufficio Qualità trasmette una copia del **Rapporto di prova finale (RPF)** al Direttore /Ispettore e al Capo Area di competenza.

La copia viene tenuta a disposizione del committente e delle autorità sanitarie.

Nel caso di risultati non conformi, Ufficio Qualità, in base ai dati presenti sulla scheda di prelievo, individua le cause della non conformità e trasmette al personale dell'impianto una nota che evidenzia le problematiche e le correzioni da effettuare, in base alla **Tabella 03 – “Classificazione non conformità”**.

Copia della nota, controfirmata per accettazione dal responsabile d'impianto, viene conservata presso l'Archivio centrale della Qualità.

Tabella 03 – “Classificazione non conformità riscontrate da verifiche microbiologiche”

Gravità	Non conformità	Correzione	Responsabilità	Azione correttiva	Responsabilità
A	Materie prime e prodotti finiti da consumare tal quali Superamento limiti di sicurezza alimentare (presenza patogeni)	Blocco immediato del prodotto, se ancora presente Ritiro lotti presso altri impianti , previa comunicazione con sms multimessenger Comunicazione all'autorità competente	Ufficio Qualità	Comunicazione al fornitore con eventuale sospensione. Indagine presso il fornitore con revisione piano autocontrollo. Eventuale esclusione definitiva del fornitore	Ufficio qualità
	Alimenti finiti Superamento limiti di sicurezza alimentare (presenza patogeni)	<i>La correzione non è possibile in quanto i risultati analitici pervengono in tempi successivi al consumo dei prodotti</i>		Modifica delle procedure di igiene della produzione e comportamenti igiene personale. Intervento formativo diretto con affiancamento addestrativo	Ufficio qualità
	Mani del personale Superamento limiti di sicurezza alimentare	Verifica del rispetto delle procedure di igiene del personale e igiene della produzione	Direttore	Intervento formativo/ addestrativo diretto.	Ufficio qualità
	coprocultura o tampone faringeo Rilevazione di portatori di agenti patogeni fra gli addetti	Allontanamento del personale che presenta valori atipici fino a risultato di ulteriore verifica.	Direttore	Trattamento medico con antibiotici e invio di nuove analisi con valori conformi.	Personale
B	Alimenti Superamento in quantità elevate e/o per diversi parametri di criteri igiene del	Comunicazione al fornitore Verifica della funzionalità dei frigoriferi Verifiche su materie prime, superfici , personale e	Ufficio qualità	Indagine presso il fornitore con revisione piano autocontrollo. Modifica delle procedure di igiene della	Ufficio qualità

	processo	procedure di lavorazione		produzione e comportamenti igiene personale.	
	Attrezzature Superamento parametri di igiene in quantità elevate	Verifica delle procedure di lavaggio	Direttore	Eventuale modifica/addestramento procedure di lavaggio/sostituzione prodotti di pulizia	Ufficio qualità
C	Alimenti superamento in quantità minime e/o per un solo parametro criteri igiene del processo	Comunicazione al fornitore Verifica della funzionalità dei frigoriferi Verifiche su materie prime, superfici , personale e procedure di lavorazione	Ufficio qualità	Indagine presso il fornitore con revisione piano autocontrollo. Modifica delle procedure di igiene della produzione e comportamenti igiene personale.	Ufficio qualità
	Attrezzature Superamento in quantità minime dei parametri di igiene	Verifica delle procedure di lavaggio	Direttore	Eventuale modifica/addestramento procedure di lavaggio/sostituzione prodotti di pulizia	Ufficio qualità

APPENDICE 1 – ELENCO MOCA IMPIANTO

Materiale	Fornitore / Produttore	Indirizzo	Presenza Dichiarazione conformità	Note
TOVAGLIETTE 30X40KR BCO	MAGRIS		SI	
BIS POWER BIANCO + TOV.	MAGRIS		SI	
PIATTI IN POLPA DI CELLULOSA	MAGRIS		SI	
TOVAGLIOLO SFALSATO	MAGRIS		SI	
PIATTI PORTATA BIODEGRADABILE PIANO	MAGRIS		SI	
SACCHETTI RICHIUDIBILI PER CAMPIONAMENTO	MAGRIS		SI	
PELLICOLA	MAGRIS		SI	
CARTA FORNO	MAGRIS		SI	
VASCHETTE ALLUMINIO 128 + COPERCHIO	MAGRIS		SI	
VASCHETTE ALLUMINIO 131 + COPERCHIO	MAGRIS		SI	
BICCHIERE CAFFE' IN POLPA DI CELLULOSA	MAGRIS		SI	

