



MANUALE DI AUTOCONTROLLO IGIENICO SANITARIO

Istruzioni operative e schede di registrazione

Rev	Data	Descrizione revisione	Redatto	Verifica	Approv.	Committ
1	/06/2016	Revisione generale				
2	11/2021	Revisione generale	Prof. Badocco – Prof. Facchin			
Rev	Data	Descrizione revisione	Redatto	Verifica	Approv.	Committ

**ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE
I.I.S. BRUNO MUNARI DI CASTELMASSA**

**Istituto Professionale di Stato
per l'Agricoltura e l'Ambiente
Via Mazzini, 53
45027 Trecenta - Rovigo**

INDICE**Istruzioni operative**

- Organizzazione del lavoro	Pag 3
- Specifiche per la tracciabilità e rintracciabilità	Pag 4
- Norme di comportamento	Pag 8
- Gestione delle attività laboratoriali (in periodo SARS-CoV2)	Pag 10
- Regolamento di corretta prassi igienica	Pag 25
- Menù cucina convivito/semiconvitto	Pag 36
- Planimetrie dei locali	Pag 44
- Vademecum procedure operative (da esporre nei locali)	Pag 47

Schede di registrazione

- Registro del sistema di tracciabilità/rintracciabilità	Pag 53
- Registro dell'Autocontrollo	Pag 61
- Scheda pulizia/sanificazione	Pag 72
- Elenco Agenti chimici utilizzati	Pag 76
- Controllo infestanti / Monitoraggio insetti roditori	Pag 77
- Registrazione lotti (lab. Enogastronomico, Sala bar, Convitto mensa)	Pag 83
- Scheda di preparazione e prodotto finito (lab. Enogastronomico, Sala bar)	Pag 84
- Scheda di preparazione prodotto e prodotto cucina/mensa	Pag 85
- Scheda pulizia locali e attrezzature lab. Enogastronomico e Sala bar, igiene della persona	Pag 86
- Scheda registrazione interventi formativi	Pag 87
- Scheda ruoli operativi di responsabilità	Pag 88
- Scheda controllo supervisore Convitto	Pag 89
- Scheda controllo supervisore Laboratori	Pag 90

Indicazioni diete speciali Pag 92**Registro partecipanti corso sicurezza alimentare (HACCP)** Pag 112

ORGANIZZAZIONE DEL LAVORO

Per quanto riguarda l'organizzazione del lavoro, gli operatori partecipano attivamente al sistema HACCP in merito all'attuazione delle specifiche previste in ogni fase del processo produttivo.

In particolare, in relazione alle proprie capacità e responsabilità ogni operatore provvede alla compilazione delle schede di registrazione, alla programmazione della formazione, ecc.

L'organizzazione del lavoro permette in genere il mantenimento di relazioni amichevoli e collaborative tra gli operatori della unità produttiva.

Il responsabile dell'impresa alimentare provvede affinché l'attività non determini difficoltà nelle relazioni o limitazioni nella comunicazione con le persone.

SPECIFICHE PER LA TRACCIABILITÀ E RINTRACCIABILITÀ

*Tracciabilità / rintracciabilità / salubrità delle materie prime e dei prodotti alimentari in ingresso
Registro del sistema di tracciabilità/rintracciabilità in adempimento all'art. 18 del Reg. 178 del 28
gennaio 2002*

L'autocontrollo prevede come minimo al momento della ricezione delle materie prime e dei prodotti alimentari: la verifica dell'integrità delle confezioni, il controllo dell'etichettatura dei prodotti come indicato nel piano di autocontrollo dell'impresa alimentare, la loro scadenza, la verifica del mantenimento della catena del freddo.

I sistemi di tracciabilità e rintracciabilità hanno la loro origine nel concetto contemplato nel libro bianco sulla sicurezza alimentare del 12 gennaio 2000, che ha contribuito in ogni stato membro europeo alla revisione della propria legislatura in materia di sicurezza alimentare in modo da renderla più trasparente nei confronti del consumatore e portarla ad un più elevato livello di sicurezza alimentare.

Il Reg. 178/02 all'art. 18 e 19 definisce chiaramente gli obiettivi da realizzare, mentre i metodi e gli strumenti necessari al raggiungimento di tali obiettivi sono lasciati alla libera decisione dei destinatari degli obblighi.

Perciò in relazione alle dimensioni, alle organizzazioni devono essere realizzati i sistemi più o meno complessi o più o meno strutturati, con metodi operativi che hanno lo scopo di apportare elementi di razionalità e di efficienza, nell'ottica di rispondere agli obblighi di rintracciabilità introdotti dal Reg. 178/02 CE. In un'analisi iniziale è importante conoscere il numero dei dipendenti e le funzioni svolte da ciascuno, le modalità di approvvigionamento delle materie prime (con quale frequenza e con quali criteri), le modalità di gestione delle scorte, i fornitori degli alimenti, la tipologia di clientela (studenti, lavoratori).

In base a questa analisi iniziale ed agli obiettivi commerciali la tracciabilità/rintracciabilità può essere gestita in maniera più o meno approfondita, si dovranno identificare i fornitori, si dovrà redigere un sistema di registrazione includendo un controllo delle materie prime acquistate e dei relativi documenti commerciali di accompagnamento.

La suddivisione dei compiti e delle responsabilità verrà distribuita in relazione all'entità dell'impresa alimentare, i compiti e le attribuzioni potranno essere assegnate a diversi operatori del settore alimentare.

Se l'azienda non dispone di risorse umane e tecnologiche specifiche, la più probabile scelta è quella di un sistema di identificazione basato sulla data di produzione o di lavorazione, in questa scelta il rischio di dover ritirare dal mercato tutta la produzione giornaliera può essere considerato meno oneroso di una gestione analitica.

Nei sistemi di gestione si devono definire i compiti e nel caso di norme cogenti devono essere attribuiti anche i ruoli e le responsabilità.

In particolare il responsabile ai sensi degli artt. 17, 18 e 19 del Reg. CE 178/2002 del Parlamento europeo e del Consiglio del 28 gennaio 2002, deve:

- garantire che gli alimenti prodotti nell'impresa alimentare soddisfino le disposizioni della legislazione alimentare applicabile alla loro attività;

- elaborare un sistema di rintracciabilità applicato alle fasi di produzione;
- attuare le procedure per il ritiro dal mercato di prodotti ritenuti non conformi ai requisiti di sicurezza e procedure alle relative comunicazioni alle autorità competenti;
- informare immediatamente le autorità competenti quando abbia motivo di ritenere che un alimento immesso sul mercato possa essere dannoso per la salute umana.

Il RSR è responsabile della attribuzione dei ruoli previsti per l'attuazione del sistema di rintracciabilità, della verifica dell'applicazione delle procedure aziendali, della formazione degli addetti anche sulla base delle competenze richieste per i ruoli assegnati. Le competenze minime richieste al RSR sono:

- conoscenza del Reg. 178/2002 del Parlamento europeo,
- conoscenza della normativa applicabile alla propria attività in materia di Igiene Alimentare,
- conoscenza dei moduli/schede adottati per la tracciabilità/rintracciabilità.

In un sistema di rintracciabilità le responsabilità ed i compiti possono essere suddivisi tra uno o più operatori del settore alimentare in relazione alla struttura dell'impresa alimentare e dei mezzi informatici a disposizione.

I responsabili possono essere distinti in responsabili acquisti, in addetti al ricevimento materie prime / prodotti alimentari, ed altre figure compatibilmente con le dimensioni, le risorse, l'organizzazione dell'impresa alimentare.

Approvvigionamento

La fase degli acquisti, intesa in senso lato come approvvigionamento è di fondamentale importanza ed interessa tutte le imprese alimentari che non trattano esclusivamente produzioni primarie proprie. La rintracciabilità a monte è determinata dalle regole stabilite durante l'approvvigionamento che devono comprendere: l'identificazione dei fornitori, le modalità di fornitura comprensive del tipo di accompagnamento, le modalità di archiviazione della documentazione.

Accettazione delle materie prime e dei prodotti alimentari

La procedura si applica all'attività di ricevimento delle materie prime e dei prodotti alimentari ed ha lo scopo di definire le modalità e le responsabilità per l'identificazione delle materie prime e dei prodotti alimentari in arrivo, i controlli da attuare per l'accettazione delle materie prime e dei prodotti alimentari e lo stoccaggio o la loro conservazione. Le attività svolte in questa fase sono più o meno complesse a seconda degli obiettivi perseguiti dall'impresa alimentare. La figura coinvolta in queste operazioni potrebbe essere identificata come addetto al ricevimento delle materie prime e dei prodotti alimentari, a seconda del tipo dell'impresa alimentare il ruolo potrà essere variamente nominato e potrà essere rivestito da uno o più addetti.

Attribuzione dei lotti

Il lotto di produzione e i relativi modi per l'attribuzione sono state definite dalla Direttiva 89/396/CEE: Direttiva del Consiglio del 14 giugno relativa alle diciture o marche che consentono di identificare la partita alla quale appartiene una derrata alimentare, recepita con il D.lgs. 109 del 27/01/92 e D.lgs. 23 giugno 2003 n. 181.

Per lotto si intende un insieme di unità di vendita di una derrata alimentare, prodotte, fabbricate o confezionate in circostanze praticamente identiche.

Il lotto è determinato dal produttore o dal confezionatore del prodotto alimentare o dal primo venditore stabilito nella Comunità economica europea ed è apposta sotto la propria responsabilità; esso figura in modo da essere facilmente visibile, chiaramente leggibile e indelebile ed è preceduto dalla lettera “L”, salvo nel caso in cui sia riportato in modo da essere distinto dalle altre indicazioni di etichettatura. L’indicazione del lotto non è richiesta quando il termine minimo di conservazione o la data di scadenza figurano con la menzione almeno del giorno o del mese, infatti sono considerate indicazioni di lotto eventuali altre date qualora espresse con la menzione almeno del giorno e del mese. Un esempio di codifica per definire un lotto univocamente determinato al primo lotto di prodotto, es. “biscotti al limone (BL)”, realizzato il 21 marzo 2007, con gli ingredienti elencati nella scheda ricetta può essere: L/codice prodotto/anno/mese/giorno/progressivo nel giorno (il primo 01) = LBL07032101.

Ritiro dal mercato e comunicazioni

In caso di certa o sospetta non conformità ai requisiti di sicurezza degli alimenti, ovvero quando possono essere dannosi per la salute umana si deve attivare il processo di ritiro dal mercato di questi prodotti alimentari.

Nel caso di segnalazione da parte del fornitore relativamente a materie prime non conformi o potenzialmente pericolose per la salute umana, si procederà a verificare se tale materia è stata già utilizzata; in caso negativo i prodotti alimentari saranno accantonati e appositamente contrassegnati (es. “non conforme in attesa di ritiro”).

Un sistema di rintracciabilità (SR) dovrebbe prevedere figure professionali quali:

- responsabile degli acquisti,
- addetto ricevimento materie prime/prodotti alimentari,
- addetto gestione magazzino- dispensa/lavorazione.

Il Responsabile degli acquisti

Ha il compito e l’attribuzione di selezionare e mantenere i rapporti con i fornitori. Gestisce le informazioni relative alla tracciabilità a monte ricevendo la documentazione relativa agli acquisti (controlla che la documentazione contenga le indicazioni stabilite dalla legislazione vigente o secondo i capitolati ovvero gli accordi di fornitura).

Addetto ricevimento materie prime/prodotti alimentari

Ha il compito della verifica dei prodotti alimentari durante l’acquisto o durante il ricevimento, in particolare esamina i requisiti igienico-sanitari delle confezioni, verifica la rispondenza dei documenti di trasporto e dei prodotti consegnati, verifica la presenza delle informazioni sui documenti di accompagnamento DDT e la presenza del lotto, attua lo stoccaggio delle materie prime e dei prodotti alimentari.

Addetto gestione magazzino- dispensa/lavorazione

È responsabile del prelievo delle materie prime dal magazzino-dispensa e della loro immissione in produzione / lavorazione secondo criteri di utilizzo delle materie prime in relazione alle loro scadenze, alla conformità alle lavorazioni dell'impresa alimentare ed agli ordini.

NORME DI COMPORTAMENTO***Decalogo dell'Organizzazione Mondiale della Sanità*****□ LAVARSI LE MANI RIPETUTAMENTE**

Le mani sono una fonte primaria di contaminazione, quindi devono essere lavate e sanificate frequentemente, in particolare dopo:

- ogni sospensione del lavoro, prima di entrare in area di produzione;
- aver fatto uso dei servizi igienici;
- essersi soffiati il naso o aver starnutito;
- aver toccato oggetti, superfici, attrezzi, o parti del corpo (naso, bocca, capelli, orecchie)

□ MANTENERE UN'ACCURATA IGIENE PERSONALE

Gli indumenti specifici (copricapo, camice, giacca, pantaloni, scarpe) depositati ed indossati nello spogliatoio, devono essere utilizzati esclusivamente durante la lavorazione: di colore chiaro, vanno cambiati non appena siano insudiciati. Particolarmente utile il copricapo a causa dell'alta presenza di batteri nei capelli.

Le unghie vanno tenute corte e pulite, evitando durante il lavoro di indossare anelli o altri monili.

□ ESSERE CONSAPEVOLI DEL PROPRIO STATO DI SALUTE

In presenza di ferite o foruncoli, le mani vanno ben disinfettate e coperte da un cerotto o garza, che vanno cambiati regolarmente. In ogni caso gli addetti con ferite infette devono astenersi dal manipolare alimenti cotti o pronti al consumo. Precauzioni vanno parimenti adottate in presenza di sintomi quali diarrea e febbre, valutando con il proprio medico l'indicazione da astenersi dal lavoro.

□ PROTEGGERE GLI ALIMENTI DA INSETTI, RODITORI ED ALTRI ANIMALI

La presenza negli ambienti di lavoro di roditori rappresenta una seria minaccia per l'integrità dei prodotti alimentari: la prevenzione si attua sia creando opportune barriere (protezione delle finestre con retine amovibili) che con adeguati comportamenti in particolare conservando gli alimenti in contenitori ben chiusi e gestendo in modo corretto i rifiuti. Anche gli animali domestici (cani, gatti, uccelli, tartarughe) ospitano germi pericolosi che possono passare dalle mani al cibo.

□ MANTENERE PULITE LE SUPERFICI E PIANI DI LAVORO

Vista la facilità con cui gli alimenti possono essere contaminati è necessario che tutte le superfici, soprattutto i piani di lavoro, siano perfettamente pulite. Un corretto procedimento di pulizia prevede la rimozione grossolana dello sporco, il lavaggio con detergente, il primo risciacquo, la disinfezione seguita dall'ultimo risciacquo con asciugatura finale, utilizzando solo carta a perdere.

□ RISPETTARE LE TEMPERATURE DI CONSERVAZIONE

Una corretta conservazione degli alimenti garantisce la loro stabilità e riduce la probabilità che possano proliferare microrganismi dannosi per il consumatore ad esempio:

- i prodotti deperibili con coperture o farciti a base di crema a base di uova, panna, yogurt e prodotti di gastronomia con copertura di gelatina alimentare devono essere conservati ad una temperatura non superiore ai 4 ° C.
- se non vi è una distribuzione immediata, gli alimenti deperibili cotti da consumarsi caldi (quali piatti pronti, polli allo spiedo, ecc.) devono essere conservati a temperatura non inferiore ai + 65 °C, in speciali banchi con termostato,
- gli alimenti deperibili cotti da consumarsi freddi (quali arrostiti, roast-beef, porchetta, ecc.) e le paste alimentari fresche con ripieno devono essere conservati ad una temperatura non superiore a + 10 °C.

□ **EVITARE DI METTERE A CONTATTO I CIBI CRUDI CON QUELLI COTTI**

I cibi crudi per la possibile presenza di germi possono contaminare quelli cotti anche con minimi contatti: questa CONTAMINAZIONE CROCIATA può essere diretta, ma anche non evidente, come nel caso di utilizzo di coltelli o taglieri già adoperati per preparare il cibo crudo, reintroducendo gli stessi microbi presenti prima della cottura. Anche nella conservazione vanno tenuti separati sia i cibi cotti dai crudi che le diverse tipologie di alimenti (es. separare carne suina da quella bovina o il formaggio del prosciutto)

□ **CUOCERE E RISCALDARE GLI ALIMENTI**

Molti cibi crudi come la carne, le uova, il latte non pastorizzato, sono spesso contaminati da microbi che causano le malattie. Una cottura accurata li distruggerà completamente: è fondamentale rispettare il binomio tempo e temperatura che però può variare da alimento ad alimento.

Nel riscaldamento dei cibi è invece buona norma raggiungere i 72 °C per almeno due minuti.

□ **USARE ACQUA SICURAMENTE POTABILE**

□ **RISPETTARE IL PIANO DI AUTOCONTROLLO (PIANO H.A.C.C.P.)**

Ogni impresa alimentare dalla più piccola alla più grande deve dotarsi ai sensi dei Regolamenti comunitari di un piano di autocontrollo in cui sono descritti i pericoli per gli alimenti e le relative MISURE PREVENTIVE che la Ditta mette in atto per prevenire o tenere sotto controllo tali pericoli: essere a conoscenza e applicare le procedure adottate è un dovere e un obbligo per ciascun operatore.

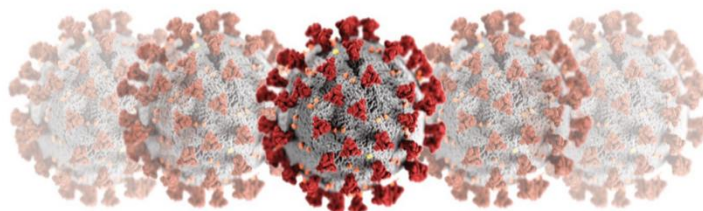
□ **ARCHIVIAZIONE DEI DOCUMENTI E DELLE REGISTRAZIONI**

Il Responsabile dell'autocontrollo, presa visione del presente documento piano H.A.C.C.P., si impegna ad applicarlo e ad informare e formare i propri operatori alimentari.

Il presente documento piano H.A.C.C.P. può essere aggiornato qualora vi sia la necessità.

PROTOCOLLO SARS COVIS-19

GESTIONE DELLE ATTIVITÀ LABORATORIALI



ISTITUTO DI ISTRUZIONE STATALE BRUNO MUNARI

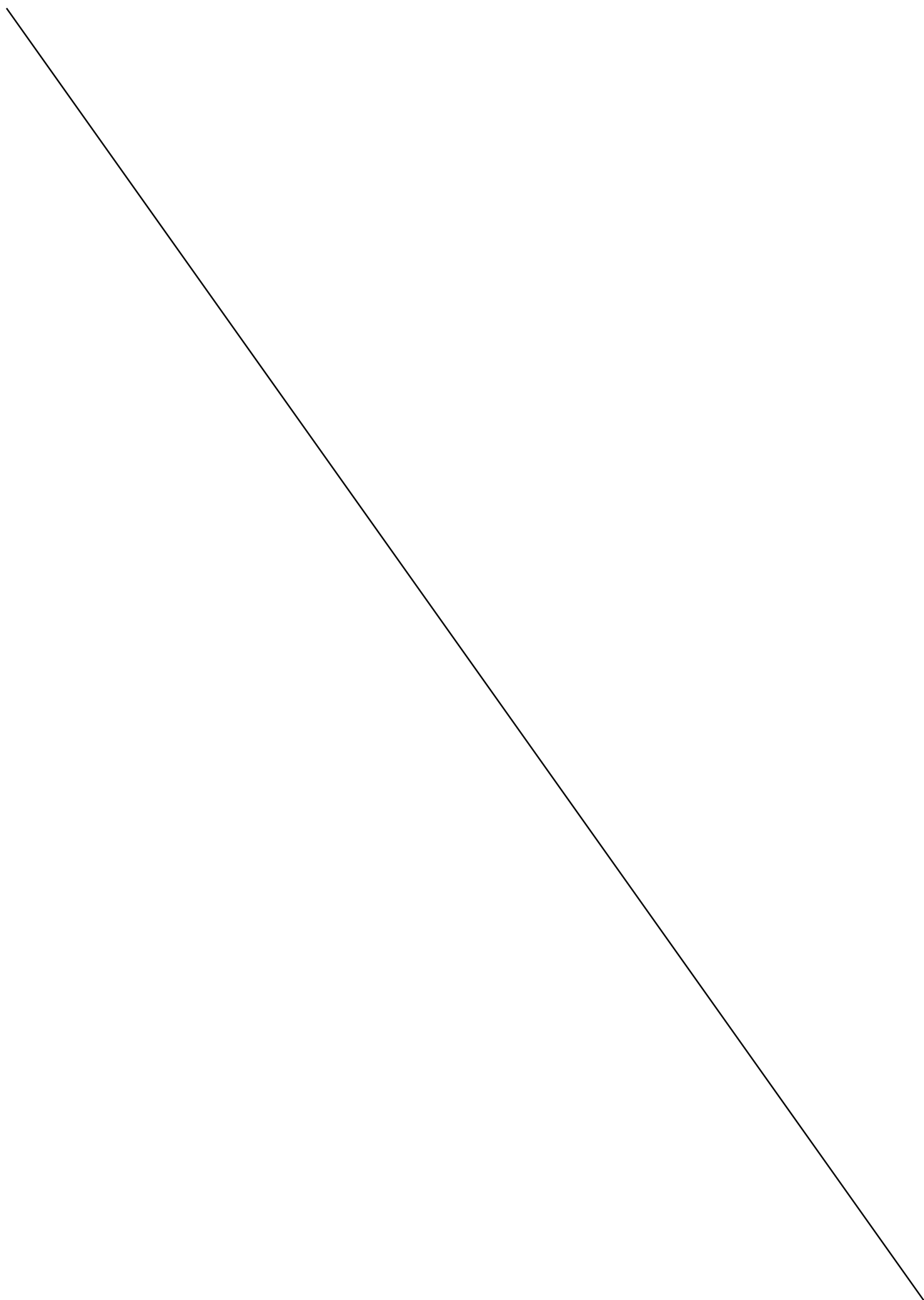


SEDE LEGALE: VIA MATTEOTTI, 34 – CASTELMASSA (RO)

**SEDE OPERATIVA: ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO PER
L'AGRICOLTURA E L'AMBIENTE MARIO E TEODOSIO BELLINI
Via Mazzini, 53 – Trecenta (RO)**



Il Dirigente Scolastico MARIA ELISABETTA SOFFRITTI	Il R.S.P.P. Ing. Lucio Zamboni	Il R.L.S. 	Il Medico Competente Dott. Giorgio Bettarello
Il referente scolastico COVID-19 Luca Furini	Il referente scolastico COVID-19 (sostituto) Monica Magnavacca	Il referente scolastico COVID-19 (Convitto) Alberto Calesella	Il referente scolastico COVID-19 (Convitto, sostituto) Gelsomina Iuorio



INDICE

1. INTRODUZIONE	14
1.1 RIFERIMENTI NORMATIVI E DOCUMENTALI	14
1.2 MODALITÀ DI TRASMISSIONE DEL SARS-COV-2	14
1.3 SARS-COV-2 E L'APPARATO GASTROINTESTINALE	14
1.4 SARS-COV-2 E LA SICUREZZA ALIMENTARE	15
1.5 ORGANIZZAZIONE DEI LABORATORI	16
2 INDICAZIONI DI PREVENZIONE GENERALE	17
2.1 INDICAZIONI IN FASE DI PRODUZIONE	18
2.2 INDICAZIONI IN FASE DI SOMMINISTRAZIONE	21
2.3 INDICAZIONI PER LA CONSUMAZIONE DEI PASTI	23

1. Introduzione

In ottemperanza a quanto definito dalla vigente normativa relativa alla riapertura delle scuole sul territorio italiano l'IIS Bruno Munari – IPSAA M.T. Bellini definisce e decide in questo protocollo la gestione delle attività laboratoriali che coinvolgono studenti e lavoratori dell'istituto stesso.

I laboratori presenti presso l'IIS Bruno Munari – IPSAA M.T. Bellini sono:

- cucine
- bar
- servizio di sala

Le attività di laboratorio svolte dagli studenti e dal personale docente sono soprattutto legate alla produzione di preparazioni alimentari, somministrazione di alimenti.

Riferimenti normativi e documentali

Ad integrazione dei riferimenti portati nel protocollo di sicurezza COVID19 generale e considerati in questo documento:

- Rapporto ISS COVID-19 • n. 17/2020
- Rapporto ISS COVID-19 • n. 32/2020
- Documento tecnico su ipotesi di rimodulazione delle misure contenitive del contagio da SARS-CoV-2 nel settore della ristorazione INAIL Maggio 2020

Modalità di trasmissione del Sars-CoV-2

La trasmissione del SARS-CoV-2, avviene prevalentemente mediante il contatto interumano tra persona e persona, attraverso l'inalazione di micro-goccioline (*droplets*), di dimensioni uguali o maggiori di 5 µm di diametro generate dalla tosse o starnuti di un soggetto infetto. Tali *droplets* generalmente si propagano per brevi distanze, e possono direttamente raggiungere le mucose nasali od orali o le congiuntive di soggetti suscettibili nelle immediate vicinanze, oppure depositarsi su oggetti o superfici. Se gli oggetti e le superfici vengono contaminati da *droplets* o direttamente da secrezioni respiratorie (saliva, secrezioni nasali, espettorato), il virus si può trasmettere indirettamente, attraverso il contatto delle mani contaminate con bocca, naso e occhi.

Il periodo di incubazione del COVID-19, ovvero il periodo antecedente allo sviluppo dei sintomi, può durare fino a 14 giorni ed è in media di 5-6 giorni. Alcuni soggetti infetti possono trasmettere il virus ad altri individui 1-2 giorni prima dell'inizio della sintomatologia. I sintomi iniziali sono di solito aspecifici ed includono febbre, tosse secca e affaticamento, ma la malattia può manifestarsi con sintomi a carico di diversi apparati, incluso quello respiratorio (tosse, respiro corto, congestione nasale, mal di gola, rinorrea, dolore toracico), gastrointestinale (perdita dell'appetito, diarrea, nausea e vomito), muscolo-scheletrico (dolori muscolari), sistema nervoso (mal di testa, confusione, perdita di gusto e olfatto), e occhi (arrossamento) (7). Dopo l'insorgenza dei sintomi la malattia può evolvere in una forma lieve, moderata, grave o critica, quest'ultima associata a manifestazioni quali la sindrome da distress respiratorio acuto (*Acute Respiratory Distress Syndrome*, ARDS) e alla compromissione di vari organi (apparato renale, sistema cardiovascolare, fegato).

Sars-CoV-2 e l'apparato gastrointestinale

Per quanto riguarda nello specifico il coinvolgimento dell'apparato gastrointestinale, dati in letteratura evidenziano che circa il 2-18% dei pazienti con COVID-19 presentano diarrea e diversi studi hanno rilevato il

genoma virale nelle feci di soggetti infetti sia sintomatici che asintomatici. Ulteriori studi hanno inoltre mostrato la presenza di particelle virali infettive di SARS-CoV-2 in campioni fecali e hanno messo in evidenza che le proteine dei recettori ACE2 (*Angiotensin-Converting Enzyme 2*) utilizzati dal SARS-CoV-2 per l'ingresso cellulare sono abbondantemente espresse nell'epitelio gastrointestinale e che SARS-CoV-2 è in grado di penetrare nelle cellule intestinali

Ad oggi, non sono stati segnalati casi associati alla trasmissione oro-fecale di SARS-CoV-2 e che, come evidenziato nelle valutazioni di molteplici organismi nazionali ed internazionali operanti nell'ambito della sicurezza degli alimenti (EFSA, FDA, ecc.), non vi sono evidenze di una sua trasmissione alimentare, associata agli operatori del settore alimentari o agli imballaggi per alimenti di superficie. In uno studio di Chin *et al.*, in condizioni controllate di laboratorio (es. umidità relativa del 65%), il virus infettante era rilevato per periodi inferiori alle 3 ore su carta (da stampa e per fazzoletti), fino a un giorno su legno e tessuti, due giorni su vetro, e per periodi più lunghi (4 giorni) su superfici lisce quali acciaio e plastica, persistendo fino a 7 giorni sul tessuto esterno delle mascherine chirurgiche. Risultati analoghi sono stati messi in evidenza da van Doremalen *et al.* Che, sempre in condizioni di laboratorio, hanno evidenziato come il virus infettante fosse rilevabile fino a 4 ore su rame, 24 ore su cartone e 2-3 giorni su plastica e acciaio.

SARS-CoV-2 risulta efficacemente disattivato dopo 5 minuti di esposizione a comuni disinfettanti quali soluzioni a base di cloro allo 0,1%, etanolo al 70% o ad altri disinfettanti quali clorexidina 0,05% e benzalconio cloruro 0,1%.

Relativamente alle condizioni esterne di temperatura, SARS-CoV-2, come altri coronavirus e come gran parte dei virus, risulta stabile alle temperature di refrigerazione (+4°C), con una riduzione totale del virus infettante – in condizioni ottimali per la sua sopravvivenza come quelle sperimentali di laboratorio – pari a circa 0,7 log in 14 giorni. A temperatura ambiente, di contro, SARS-CoV-2 mostra una minore stabilità e virus infettante può essere rilevato fino a 7 giorni a 22°C o fino a 1 giorno a 37°C. Infine, SARS-CoV-2 mostra, nei confronti delle temperature rilevanti per i processi di preparazione dei cibi (cottura e mantenimento dalla temperatura nelle attività di ristorazione), un comportamento analogo a quello di altri Coronavirus come SARS e MERS, non essendo possibile rilevare virus infettante dopo 30 minuti a 56°C e dopo 5 minuti a 70°C.

Sars-CoV-2 e la sicurezza alimentare

Secondo la normativa europea, la sicurezza degli alimenti è garantita tramite un approccio combinato di prevenzione e controllo che abbraccia le filiere agroalimentari "dal campo alla tavola".

Tali azioni includono:

- a) la corretta igiene nella produzione primaria e nella produzione, trasformazione, commercializzazione e somministrazione alimentare (buone pratiche agricole e buone pratiche igieniche);
- b) un approccio basato sulla prevenzione – ovunque possibile – dei possibili pericoli, inclusi quelli microbiologici, e sul loro controllo in modo sistematico da parte dell'Operatore del Settore Alimentare (OSA);
- c) un sistema di controlli ufficiali integrati da parte delle Autorità competenti, pianificati in funzione del profilo di rischio delle diverse attività;
- d) un sistema di tracciabilità dei prodotti e delle materie prime destinate ad entrare nei prodotti alimentari in grado di consentire la gestione di situazioni di potenziale pericolo;
- e) la corretta informazione del consumatore attraverso idonea etichettatura del prodotto e il suo coinvolgimento come parte attiva nella garanzia della sicurezza alimentare.

L'insieme di tutte queste attività consente, in condizioni ordinarie, la corretta gestione degli alimenti e la garanzia della salubrità degli stessi.

Ferma restando l'assenza di evidenze rispetto alla trasmissione alimentare del virus e la valutazione da

parte OMS che la possibilità di **contrarre il COVID-19 tramite gli alimenti o tramite le confezioni alimentari sia altamente improbabile**, nel corso dell'epidemia da SARS CoV-2, la tutela dell'igiene degli alimenti richiede di circoscrivere, nei limiti del possibile, il rischio introdotto dalla presenza di soggetti potenzialmente infetti in ambienti destinati alla produzione e commercializzazione degli alimenti.

Organizzazione dei laboratori

I laboratori dell'IIS Bruno Munari – IPSAA M.T. Bellini sono situati al piano terra della sede e al piano terra di un edificio retrostante la villa principale e organizzati e allestiti come da planimetrie allegate in locali cucina, sala, bar..

Nelle attività di cucina e sala le operazioni non possono essere svolte secondo i distanziamenti proposti per altri tipi di laboratorio. Valgono pertanto le indicazioni fornite in merito alle realtà lavorative di cucina e sala dei ristoranti. Per i laboratori e le aule attrezzate non è possibile modificare il layout delle postazioni di lavoro, a causa dei vincoli imposti dalla posizione rigida di gran parte delle attrezzature e dei cablaggi tecnici (elettrici, pneumatici, gas, ecc.). Per tale motivo il principio del *distanziamento fisico* può essere rispettato solo valutando il **numero massimo di allievi** che possono operare con continuità ad almeno 1 m di distanza l'uno dall'altro e considerando la possibilità che il personale (docente, ITP e tecnico di laboratorio) possa mantenere almeno 2 m di distanza dall'allievo più vicino, stando, se possibile, nella sua posizione fissa.

Il personale può spostarsi dalla sua posizione fissa, muoversi tra le postazioni di lavoro e avvicinarsi agli allievi solo se indossa la mascherina chirurgica (così come gli allievi stessi) e toccare le stesse superfici toccate dall'allievo solo se prima si è disinfettato le mani. Le dimensioni della cucina e il numero di studenti per classe consentono comunque di avere delle postazioni sufficientemente distanziate, cosa che, invece, negli spazi dedicati alla sala/bar è un po' più difficile, ma comunque possibile con un'organizzazione dei flussi.

Indicazioni generali in merito alle strutture e alla loro capienza:

Indicazione	Soddisfatta		Note
	SI	NO	
nel caso di postazioni di lavoro non fisse sono delimitati gli spazi di movimento degli allievi con adeguate segnalazioni per il necessario mantenimento del distanziamento di almeno 1 m tra un allievo e un altro	X		sono definiti 'sensi di marcia' e zone di pertinenza che definiscono i movimenti delle persone entro i laboratori. Rimane fisso l'obbligo di indossare la mascherina e della pulizia /igienizzazione delle mani
viene esposto all'esterno del laboratorio o dell'aula attrezzata un cartello indicante la sua massima capienza	X		
effettuare la disinfezione del laboratorio e delle attrezzature utilizzate prima dell'accesso di nuove classi	X		I laboratori vengono normalmente puliti e al termine di ogni sessione laboratoriale.
Valutare l'efficacia della ventilazione naturale dell'ambiente, che in alcuni laboratori potrebbe essere fortemente limitata dalla posizione delle finestre e/o dalla	X		I laboratori possiedono finestre che consentono un buon ricambio d'aria.

collocazione e dimensioni delle attrezzature			
Ogni laboratorio e aula attrezzata devono essere dotati di dispenser di soluzione alcolica (al 60% di alcol), ad uso sia degli allievi che del personale	X		All'ingresso di ogni laboratorio sono collocati i dispenser per l'igienizzazione delle mani. L'ingresso è comunque consentito previa lavaggio delle mani e mascherina indossata.
Tenere conto in caso il laboratorio debba ospitare anche un insegnante di sostegno o un OSS; che anch'essi devono restare distanziati di almeno 2 m dagli altri allievi	X		I Laboratori sono organizzati in modo da tenere conto della capienza massima delle aule anche in relazione ai docenti o OSS.

Indicazioni di prevenzione generale

Riguardo a quanto precedentemente affermato è necessario considerare quanto segue:

Le buone pratiche igieniche (*Good Hygiene Practices, GHP*) costituiscono un elemento fondamentale per la prevenzione della dispersione del SARS CoV-2 negli ambienti di produzione, trasformazione e commercializzazione degli alimenti. L'adesione scrupolosa a tali pratiche deve essere rafforzata (anche mediante idonee attività di formazione/training) in fase epidemica da SARS CoV-2 per ridurre il rischio di contaminazione delle superfici, incluse quelle degli alimenti e degli imballaggi.

Inoltre, secondo le considerazioni espresse dall'OMS, i soggetti infetti possono trasmettere il virus ad altri individui durante il periodo presintomatico. In questo contesto, secondo l'ECDC, l'uso delle mascherine può aiutare a ridurre la diffusione del virus minimizzando la diffusione delle *droplets* respiratorie da parte dei soggetti inconsapevolmente infetti. Pertanto, l'uso delle mascherine diventa fondamentale in particolar modo in relazione all'accesso a luoghi affollati e chiusi come gli esercizi alimentari e all'interno degli ambienti destinati all'esposizione e alla commercializzazione degli alimenti poiché, minimizzando la diffusione delle *droplets* respiratorie da individui inconsapevolmente infetti verso gli alimenti e i loro imballaggi (rispetto ai quali, nelle operazioni di acquisto, non è tecnicamente possibile garantire distanziamento fra l'acquirente e gli oggetti esposti), costituiscono uno strumento opportuno per la tutela della loro igiene, e consentono all'OSA di meglio ottemperare al requisito legislativo sulla commercializzazione di prodotti privi di potenziali pericoli per il consumatore.

L'utilizzo della mascherina non deve sostituirsi, ma affiancarsi a tutte le altre fondamentali pratiche di prevenzione della diffusione del virus, incluso il **distanziamento** fisico, **l'igiene delle mani**.

Inoltre, è importante effettuare una riorganizzazione dei processi (gestione delle pulizie/disinfezione, controllo degli accessi, distribuzione di prodotti per la sanificazione delle mani, ecc.) e se possibile degli spazi (definizione di percorsi obbligati, segnaletica orizzontale per il distanziamento, ecc.) onde consentire agli studenti e lavoratori dell'istituto di accedere, muoversi ed agire all'interno dei locali laboratorio nel rispetto delle norme per la gestione dell'epidemia di SARS-CoV-2 e dei principi di tutela dell'igiene degli alimenti.

L'accesso ai laboratori è consentito solamente previa

- **cambio d'abito** (possibilmente pulito ogni volta, in caso di impossibilità, indossare una copertura monouso)
- **pulizia accurata delle mani** mediante lavaggio con acqua e sapone o igienizzazione

- utilizzo della **mascherina** durante tutta l'attività
- mantenimento (per quanto possibile) della **distanza interpersonale** di un metro.

Indicazioni in fase di produzione

La normativa europea in chiave di sicurezza degli alimenti – dal Regolamento (CE) 178/2002 fino al più recente Regolamento (UE) 2017/625 – è estremamente rigorosa nella garanzia della salute del consumatore rispetto alle malattie a trasmissione alimentare, incluse quelle causate da microrganismi quali virus e batteri.

Al fine di garantire la sicurezza degli alimenti in fase di produzione è essenziale che nella lavorazione delle preparazioni alimentari sia assicurata la piena e costante adesione alle pratiche igieniche e alle procedure di pulizia e disinfezione, come richiesto dalla normativa e come definito nei manuali di buona prassi igienica di settore (GHP) e nei piani HACCP (*Hazard Analysis and Critical Control Points*) aziendali.

In un contesto di rapida evoluzione delle conoscenze quale quello dell'epidemia di COVID-19, è necessario che, anche nelle fasi di produzione degli alimenti, particolare attenzione venga posta alle modalità di diffusione del virus SARS-CoV-2 (emissione di *droplets* da parte di soggetti infetti, loro deposizione sulle superfici, e conseguente trasferimento del virus attraverso il contatto con mani contaminate) e come tali modalità possano essere limitate o eliminate negli ambienti preposti alla produzione alimentare. In particolare, è di fondamentale importanza per gli operatori del settore alimentare rafforzare le misure di igiene personale e di formazione igienica per ridurre il rischio di contaminazione delle superfici, incluse quelle degli alimenti e degli imballaggi.

Le principali pratiche igieniche in adozione per evitare la contaminazione degli alimenti da parte di microrganismi nocivi per la salute umana quando si maneggiano, preparano, trasformano, confezionano e imballano gli alimenti rappresentano un approccio idoneo anche nei confronti della diffusione del SARS-CoV-2. In particolare, tali pratiche igieniche includono:

Indicazione	Soddisfatta		NOTE
	SI	NO	
Accurata pulizia e sanificazione con opportuni prodotti specifici di superfici, linee produttive, attrezzature e materiali	X		Eseguita costantemente ad ogni cambio classe
Lavaggio frequente delle mani per tutti gli operatori	X		Obbligatorio
Utilizzo di abbigliamento pulito idoneo per gli ambienti di produzione (indumenti specifici per il lavoro, camici, copricapo, calzari, ecc.)	X		Obbligatorio accedere ai laboratori con indumenti e calzature specifici e puliti. Il cambio avviene negli spogliatoi della scuola dove ogni studente ha a disposizione un armadietto in cui riporre gli abiti civili durante i laboratori.

I.P.S.A.A. M.T. BELLINI -Trecenta (RO)

Rev. 02
del 01/2021

Istruzioni operative e schede di registrazione

Pagina 19 di 112

Utilizzo di mascherine di uso sanitario certificate e guanti ad uso alimentare durante manipolazione, preparazione e confezionamento degli alimenti; tali dispositivi, già largamente adottati nelle industrie alimentari come presidio igienico, sono altresì idonei a ridurre la possibilità di deposizione del virus SARS-CoV-2 sugli alimenti in presenza di soggetti inconsapevolmente infetti	X		Obbligatorio l'utilizzo dei DPI specificati e forniti dall'Istituto durante tutta la durata dell'attività di laboratorio. L'uso dei guanti è limitato ad operazioni specifiche via via illustrate dai docenti.
Rispetto delle regole di igiene personale (taglio delle unghie, rimozione di accessori e gioielleria, mantenimento in ordine di barba, baffi, capelli, ecc.)	X		Perentorio
Adesione alle regole di segregazione delle aree destinate alle materie prime, al prodotto, ai materiali di confezionamento e imballaggio e ai materiali diversi da quelli destinati alla produzione	X		Le materie prime arrivano nei laboratori via magazzino in relazione al consumo deciso per l'attività della giornata. Solo il personale autorizzato ha accesso alle aree di stoccaggio e conservazione che vengono quotidianamente sottoposte a pulizia e igienizzazione. Nessun esterno può accedere alle aree interne.
Utilizzo di idonee modalità di stoccaggio e di adeguate istruzioni operative per gli addetti alle operazioni di movimentazione (lavaggio frequente delle mani, utilizzo di guanti, ecc.)	X		Il personale incaricato è adeguatamente informato sulle modalità di ricevimento, stoccaggio e movimentazione dei materiali nel rispetto delle norme igieniche.
Relativamente alle tipologie di prodotto: Gli alimenti destinati a essere consumati senza cottura devono essere prodotti implementando al massimo le buone pratiche igieniche, a partire dalla produzione primaria.	X		Come da procedura HACCP
I trattamenti termici cui sono sottoposti gli alimenti a livello di produzione devono essere tenuti sotto controllo come da piani HACCP	X		Come da procedura HACCP
I prodotti cotti e gli alimenti crudi devono essere mantenuti idoneamente segregati nelle diverse fasi della produzione	X		

I.P.S.A.A. M.T. BELLINI -Trecenta (RO)

Rev. 02
del 01/2021

Istruzioni operative e schede di registrazione

Pagina 20 di 112

È opportuno che il personale indossi gli occhiali durante la manipolazione di alimenti irritanti (cipolle, peperoncino, pepe ecc.).	X		Si consiglia vivamente la protezione delle mucose potenzialmente irritabili dall'utilizzo/manipolazione di suddetti alimenti poiché essi, per le loro particolarità, possono indurre facilmente ad una lacrimazione eccessiva o addirittura allo starnuto, oltre alla tendenza a toccarsi viso, occhi, naso.
Prima e dopo la preparazione degli alimenti, gli addetti alle preparazioni alimentari devono detergere le superfici della cucina e le altre superfici d'uso (es. taglieri, piani di lavoro, utensili), frequentemente	X		Pratica già in uso normalmente e attualmente implementata.
Prima della preparazione e somministrazione, lavare accuratamente frutta e verdura destinata ad essere consumata cruda, risciacquandola ripetutamente sotto acqua corrente; laddove vengano utilizzati disinfettanti alimentari a base di cloro, seguire attentamente le indicazioni riportate sul prodotto (concentrazioni, tempi di utilizzo e modalità di risciacquo).	X		
Per gli alimenti che vengono serviti senza essere sottoposti a cottura nell'esercizio di somministrazione, gli addetti dovranno rispettare scrupolosamente le buone prassi d'igiene nella preparazione dei piatti, in particolare procedere ad un'adeguata pulizia delle mani, anche se si usano i guanti, ogni volta che si viene in contatto con qualcosa di diverso dall'alimento ed evitare di toccarsi occhi, naso e bocca.	X		
Per gli alimenti che vengono serviti dopo essere sottoposti a cottura è necessario che questa fase sia effettuata in maniera accurata al fine di inattivare i microrganismi eventualmente presenti, compresi i virus	X		
Dopo la cottura degli alimenti non utilizzare, per la loro manipolazione o conservazione, utensili e contenitori che siano stati impiegati per le stesse operazioni su alimenti crudi	X		

Rigorosa applicazione del principio di astensione dal lavoro del personale che accusi sintomatologia compatibile con malattie trasmissibili con alimenti (Regolamento (CE) 852/2004) o, in ottemperanza alle indicazioni per fronteggiare l'epidemia di COVID-19 (DPCM 10 aprile 2020), sintomatologia da infezione respiratoria e febbre (maggiore di 37,5°C) con segnalazione al medico del lavoro competente e al medico di medicina generale (o al servizio di continuità assistenziale) di riferimento	X		
---	---	--	--

Indicazioni in fase di somministrazione

Il settore della ristorazione costituisce un ambito di particolare rilievo poiché, all'interno dei locali deputati alla somministrazione degli alimenti, possono realizzarsi simultaneamente condizioni di rischio quali affollamento, limitato ricambio d'aria, permanenza prolungata e – in relazione al consumo dei pasti – impossibilità di garantire l'utilizzo delle mascherine. Inoltre, il consumo di alimenti e bevande determina l'esposizione ravvicinata al viso di mani, oggetti e prodotti, potenziali veicolo del virus. Risulta pertanto particolarmente importante l'applicazione del distanziamento fisico e delle altre misure di mitigazione del rischio, un'attenta ridefinizione dell'organizzazione degli spazi e un innalzamento delle garanzie igienico-sanitarie.

Nei locali di somministrazione di cibi e bevande si realizzano, infatti, alcune condizioni che richiedono l'adozione di misure di contenimento del contagio particolarmente attente:

- impossibilità per gli avventori di garantire l'utilizzo continuo, e per tutto il periodo di permanenza nel locale, di mascherine;
- tempo di permanenza; la possibilità di contagio è amplificata dalla durata della permanenza nei locali e, a causa del *turn over* della clientela, aumenta la possibilità di incontri ravvicinati tra un significativo numero di soggetti e di contaminazione di superfici e oggetti;
- difficoltà, in molti locali, a garantire adeguate condizioni di ricambio d'aria naturale e di ventilazione dei locali confinati.

Inoltre, il consumo di alimenti e bevande determina inevitabilmente la ripetuta esposizione al viso di mani, oggetti e prodotti alimentari sui quali potrebbe essere presente il virus.

Poiché, durante la consumazione dei pasti, una delle importanti misure di mitigazione del rischio, ovvero l'utilizzazione delle mascherine, non risulta possibile, nei locali di somministrazione di cibi e bevande la pratica del distanziamento fisico assume particolare rilevanza. Nel caso in cui le misure del distanziamento sociale vengano ridotte è necessario porre particolare attenzione ad una rigorosa messa in atto delle altre misure di mitigazione del rischio (igiene delle mani, etichetta respiratoria – consiste in: a. coprirsi bocca e naso durante gli starnuti o la tosse utilizzando fazzolettini di carta o, in mancanza d'altro, la manica del proprio vestito; b. eliminare il fazzolettino di carta nel più vicino raccoglitore di rifiuti; c. praticare l'igiene delle mani subito dopo con lavaggio o utilizzo di soluzione idroalcolica -, evitare i contatti interpersonali, barriere di protezione, definizione di percorsi obbligati per evitare incroci ed il conseguente contatto fisico, sanificazioni più frequenti, ricambio dell'aria, utilizzo di spazi esterni).

Più specificatamente, nell'ambito della loro somministrazione è necessario che sia assicurata la piena e costante adesione alle pratiche igieniche e alle procedure di pulizia, detersione e disinfezione, come richiesto dalla normativa in materia di sicurezza alimentare e come definito nei manuali di buona prassi igienica di

settore (GHP) e nei piani HACCP (*Hazard Analysis and Critical Control Points*) aziendali.

Indicazione	Soddisfatta		Note
	SI	NO	
Per gli addetti al servizio ai tavoli è necessario l'uso della mascherina chirurgica per tutto il turno di lavoro, l'utilizzo dei guanti in nitrile durante le attività di igienizzazione al termine di ogni servizio al tavolo	X		Obbligatorio
Disponibilità di idonei quantitativi di sapone monouso e materiali monouso per l'asciugatura igienica per garantire il lavaggio frequente delle mani di tutto il personale	X		Presenti e disponibili ad ogni ingresso in sala
Rispetto delle regole di igiene personale (taglio delle unghie, rimozione di accessori e gioielleria, mantenimento in ordine di barba, baffi, capelli, ecc.)	X		Perentorio
Praticare l'igiene respiratoria (starnutire e/o tossire in un fazzoletto evitando il contatto delle mani con le secrezioni respiratorie). In ogni caso, subito dopo avere tossito o starnutito, praticare l'igiene delle mani	X		
Utilizzo, per tutti gli addetti alla preparazione alimentari, di un idoneo abbigliamento (indumenti specifici per il lavoro, copricapo e calzari, ecc.).	X		È obbligatorio l'utilizzo di abbigliamento idoneo e pulito che viene indossato prima dell'ingresso al laboratorio
Garantire un'adeguata sanificazione delle superfici a contatto con gli alimenti e le altre superfici d'uso, con opportuni prodotti di detersione e disinfettanti	X		
Garantire un'adeguata sanificazione degli utensili utilizzati per la preparazione degli alimenti, con opportuni prodotti di detersione	X		
Garantire la disinfezione frequente delle superfici toccate più di frequente, quali ad esempio maniglie di banchi o armadi frigoriferi, tastiere/touchscreen, bilance, maniglie delle porte, rubinetti	X		
Limitare il numero degli accessi ai locali per evitare il sovraffollamento;	X		In ogni locale possono entrare un numero massimo di persone che viene specificato all'esterno dell'aula e fatto rispettare dai docenti. Le attività didattiche vengono organizzate di conseguenza
Prevedere percorsi separati per l'entrata e l'uscita dai locali	X		Ove possibile vengono utilizzati percorsi obbligati

I.P.S.A.A. M.T. BELLINI -Trecenta (RO)

Rev. 02
del 01/2021

Istruzioni operative e schede di registrazione

Pagina 23 di 112

Far rispettare la distanza di sicurezza tra le persone che deve essere non inferiore ad 1 metro, anche adottando apposita segnaletica	X		
Laddove la distanza tra i tavoli e/o fra gli avventori al tavolo fosse inferiore alle misure sopra indicate è possibile adottare misure alternative come l'adozione di barriere divisorie. Le barriere divisorie possono essere di qualsiasi materiale a condizione che prevengano, tanto con la loro disposizione spaziale quanto con le loro dimensioni la diffusione delle <i>droplet</i> verso gli altri		X	Non utilizzato perché non necessario. Gli spazi a disposizione consentono di effettuare le lezioni e le attività di servizio nel rispetto delle distanze di sicurezza.
Nel caso in cui l'ambiente sia fornito di adeguate finestrate, favorire il ricambio d'aria con regolarità	X		Le finestrate sono ampie e vengono aperte con regolarità
Eliminare le modalità di servizio a buffet. Evitare la somministrazione di antipasti con piatti condivisi e favorire le monoporzioni.	X		Non vengono effettuati buffet ma solo servizio al tavolo.
Il personale addetto al servizio dei tavoli deve sempre indossare la mascherina chirurgica per tutta la durata del turno di lavoro	X		Obbligatorio
Adeguate sanificazione di tutti gli oggetti utilizzati per un servizio (es. prodotti per il condimento, zuccheriera monodose, ecc.) prima che vengano messi a disposizione di nuovi clienti, in alternativa adottare prodotti monouso	X		
Il tovagliato va cambiato totalmente ad ogni cambio di persone al tavolo o in alternativa prevedere l'utilizzo di materiali monouso.	X		
Prima di riapparecchiare il tavolo pulire le superfici	X		

Indicazioni per la consumazione dei pasti

L'Istituto prevede servizio in sala senza cibo. Si riportano comunque le seguenti indicazioni, sovrapponibili a quanto previsto per la ristorazione commerciale.

Indicazione	Soddisfatta		note
	SI	NO	
Indossare la mascherina fino al raggiungimento del tavolo e tutte le volte che ci si sposti dal proprio posto (es. per raggiungere i servizi igienici)			Non applicabile
Muoversi solo lo stretto necessario all'interno del locale			Non applicabile
Evitare l'uso promiscuo di bicchieri e bottiglie			Non applicabile

I.P.S.A.A. M.T. BELLINI -Trecenta (RO)**Rev. 02
del 01/2021****Istruzioni operative e schede di registrazione****Pagina 24 di 112**

Se nel locale sono presenti aree per il consumo in piedi con tavoli o altri piani di appoggio devono essere garantite la distanza di sicurezza interpersonale di almeno un metro	X		L'area bar prevede la lezione del docente dal bancone e i discenti seguono attorno al bancone, distanziati secondo le regole.
Il personale deve pulire le superfici del bancone del bar o del locale bar e dei piani di appoggio dopo ogni servizio e provvedere alla loro disinfezione con adeguata frequenza	X		Effettuato ad ogni fine turno
Evitare il contatto ravvicinato (inferiore al metro) con gli altri clienti e il personale	X		I tavoli e i posti a sedere sono adeguatamente distanziati.
Togliere la mascherina solo per la consumazione, mantenendola distanza di sicurezza			Non applicabile

REGOLAMENTO DI CORRETTA PRASSI IGIENICA

Tale regolamento raccoglie le specifiche riferite alle fasi dell'attività lavorativa

**Norme di Buona Produzione (GMP)
Specifiche trasporto effettuato dai fornitori**

I veicoli o i contenitori utilizzati dai fornitori per il trasporto di prodotti alimentari devono essere mantenuti puliti nonché, sottoposti a regolare manutenzione al fine di proteggere gli alimenti da fonti di contaminazione e devono essere se necessario progettati e costruiti in modo tale da consentire un'adeguata pulitura e disinfezione. Esempio di condizioni di temperatura che debbono essere rispettate durante il trasporto, temperatura max tollerata alla consegna riferite a prodotti alimentari non congelati e né surgelati:

Prodotti alimentari refrigerati	Temperature max tollerate alla consegna
latte pastorizzato in confezioni	max + 9 ° C
prodotti lattiero caseari (formaggi)	max + 14 ° C
carni	max + 7 ° C

Esempio di condizioni di temperatura che debbono essere rispettate durante il trasporto dei

Prodotti alimentari congelati e surgelati	Temperature max tollerate alla consegna
gelati	max - 15° C
prodotti degli ittici surgelati/congelati	max - 15° C
carni congelate	max - 7° C
verdure congelate	max - 15° C

Durante il trasporto effettuato dai fornitori è tollerabile un rialzo termico (+ 3 °C) solo per un periodo di brevissima durata.

La compilazione della scheda registrazione valori di temperatura alla consegna degli alimenti refrigerati, surgelati, e/o congelati viene compilata a seguito della misurazione con termometro collocato tra due confezioni o al cuore del prodotto (se l'alimento è fresco o sfuso) e deve essere rilevata su almeno due confezioni, scegliendo le stesse nel modo seguente: una tra le più lontane dalla fonte di refrigerazione di solito in vicinanza alla porta di carico ed una fra le più interne.

La compilazione della scheda di registrazione “non conformità riscontrate” va compilata solo quando si riscontri una non conformità. Ad es. quando non vi sia la corrispondenza del periodo di conservazione o prodotto alimentare (es. scaduto), nel caso in cui un operatore alimentare non rispetti le norme di Corretta Prassi Igienica o di Buona Produzione. La scheda di registrazione di “non conformità riscontrate” deve essere considerato come uno strumento che permette un miglioramento continuo nella gestione della sicurezza alimentare.

Specifiche qualifica fornitori

Ai fini di una facile tracciabilità/rintracciabilità (vedi scheda di registrazione elenco dei fornitori diretti / **RINTRACCIABILITÀ' DEI FORNITORI**) riferita ai prodotti alimentari è opportuno formare una qualifica dei propri fornitori. In particolare si deve individuare la denominazione dei fornitori, il numero delle loro forniture, il tipo di fornitura, il tipo di non conformità / datata, le azioni correttive adottate compilando la scheda registrazione elenco dei fornitori diretti.

Specifiche ricezione materie prime/derrate alimentari

Rappresenta la prima operazione che può condizionare la salubrità del prodotto alimentare. Ne deriva che all'atto della stipulazione dei contratti di acquisto devono essere stabilite le caratteristiche dei prodotti che si vogliono acquistare. Al momento del ricevimento si deve controllare la corrispondenza delle suddette specifiche.

Le materie prime o i prodotti alimentari non devono presentare segni di deperimento, vi deve essere conformità con la data di scadenza, con le condizioni igieniche di trasporto, con le condizioni di temperature di trasporto.

Alla ricezione:

- i prodotti ortofrutticoli (ortaggi, frutta) devono essere assenti di annerimenti, di terra, di parassiti, di marciumi, di eccessiva umidità, di eccessiva disidratazione, di muffe e di germogliazioni.
- le verdure surgelate/congelate non devono presentare cristalli di ghiaccio sulla confezione perché indica che la conservazione non è adeguata
- uova fresche se di categoria A (devono essere di gr. 65-70), il guscio deve essere identificato con il lotto, deve essere integro, pulito, non vi deve essere contaminazione particellare
- i prodotti ittici freschi devono avere occhio convesso e vivo, branchie rosse, rigidità cadaverica, assenza di odore sgradevole
- le carni fresche non devono avere odori sgradevoli, il colore non deve essere alterato

- le carni fresche confezionate sottovuoto, devono avere il vuoto, non vi deve essere liquido all'interno della confezione, inoltre colore scuro e verdognolo insieme a odori di tipo putrefattivo è indice di alterazione dell'alimento
- le carni congelate sulle confezioni non devono avere cristalli di ghiaccio perché indice di inadeguata conservazione.

Ad ogni ricezione, perciò, deve essere effettuato il controllo delle caratteristiche organolettiche: in particolare l'odore, l'aspetto, la consistenza ed il colore delle materie prime e dei prodotti alimentari devono soddisfare i requisiti stabiliti nel capitolato d'acquisto.

Oltre alla verifica delle caratteristiche organolettiche deve essere controllata anche l'integrità delle confezioni e dei preincarti da attuare su più confezioni con un criterio di casualità e comunque controllando non solo le confezioni esterne ma anche quelle interne. Le confezioni devono possedere caratteristiche di integrità e pulizia. Il materiale plastico dei "sottovuoti" deve essere aderente all'alimento. I preincarti non devono essere bagnati o insudiciati.

Infine, un attento controllo della data di scadenza o del termine minimo di conservazione deve essere effettuato, in particolare tutti i prodotti alimentari devono avere un residuo di vita commerciale non inferiore al periodo di conservazione previsto prima del consumo. I prodotti "da consumarsi preferibilmente entro ..." devono avere un congruo tempo di vita commerciale.

La collocazione delle derrate alimentari deve avere un flusso operativo (percorso) tale da impedire una contaminazione crociata sporco – pulito.

Durante la ricezione delle materie prime e dei prodotti alimentari devono essere riscontrate le quantità e le qualità organolettiche specificate nell'ordine in quanto le materie prime in eccesso sono motivo di eccedenza di prodotto o tecniche di lavorazione anomale che possono creare eccedenza di stoccaggio di materie prime surgelate o di materie prime refrigerate a scadenza breve e perciò con il rischio di avere delle giacenze al giorno di scadenza.

Specifiche consapevolezza del proprio stato di salute riferito agli operatori

Gli operatori devono essere consapevoli del loro stato di salute.

Il personale affetto da patologie ad esempio infezioni respiratorie, turbe intestinali con vomito, diarrea può esercitare la professione solo a seguito dell'avvenuta guarigione, attestata dal certificato medico. I lavoratori possono essere vettori viventi di microrganismi che si trovano, generalmente, sulla cute, nell'intestino, nel naso, nella bocca e gola, sui capelli ne deriva la necessità di una cura accurata dell'igiene personale. In caso di assenza per malattia per oltre cinque giorni, l'operatore deve esibire al rientro il certificato medico dal quale risulti che non presenta pericolo di contagio dipendente dalla malattia medesima.

Specifiche conservazione materie prime

La seconda operazione corrisponde alla conservazione delle materie prime che possono essere in confezioni aperte o chiuse.

La conservazione può avvenire:

- a temperatura ambiente equivalente a “da conservarsi al fresco” senza la specificazione dell’indicazione della temperatura minima o massima, cui debba farsi riferimento, significa che il luogo deve essere aerato, asciutto e non soggetto a fonti di riscaldamento, di calore od esposto a raggi solari. Nella dispensa le derrate alimentari devono essere poste su idonee scaffalature munite di superfici lavabili e disinfettabili di materiale acciaio inox o laminato plastico. Gli imballaggi devono essere sollevati di almeno 20 cm dal pavimento e deve essere garantito un idoneo ricambio di aria;
- nei frigoriferi e nel congelatore a temperatura di refrigerazione e di congelazione gli alimenti devono essere conservati in contenitori chiusi e mantenuti ad una costante temperatura di refrigerazione o congelazione. Se in un unico frigorifero vengono conservate differenti prodotti alimentari il termometro deve essere impostato alla temperatura di conservazione più bassa. Al fine di conoscere i diversi livelli del freddo è indispensabile disporre di istruzioni sul funzionamento tecnico del frigorifero.

È fondamentale la gestione delle confezioni aperte dei prodotti alimentari ed il controllo delle date di scadenza.

Nel caso vi sia necessità di travasamento è buona norma igienica travasare in contenitori (lavati, puliti, disinfettati prima della loro riutilizzazione) di facile pulizia, adeguatamente etichettati e di materiale idoneo per le sostanze alimentari.

Specifiche temperature di conservazione dei prodotti alimentari

Prodotto alimentare	Refrigerazione °C max	Surgelazione °C min
latte pastorizzato	+ 6	- 18
latticini	+ 6	--
gelati industriali	--	- 18
verdure	+ 6	- 18
insaccati	+ 6	--
carni rosse	+ 7	- 18

È tollerata una fluttuazione di + 3 ° C per brevi periodi per i prodotti alimentari surgelati; ed una fluttuazione di + 2 ° C per i prodotti alimentari di refrigerazione.

Specifiche pulizia e sanificazione

Una superficie viene definita pulita quando risulta priva di: residui e di batteri, tracce visibili (in presenza di buone condizioni di illuminazione) di contaminazioni.

La superficie deve essere inodore, priva al tatto (toccare con dita pulite) di sensazione di ruvido. La superficie se strofinata con tessuto pulito, non deve lasciare tracce di sporco (il tessuto non deve cambiare colore).

La sanitizzazione ha lo scopo di eliminare gli eventuali microrganismi aderenti sulle superfici per fissazione, adsorbimento e conseguente colonizzazione.

La procedura di pulizia (con detergenti commerciali anionici) e disinfezione (con sanitizzanti) è finalizzata a permettere la corretta esecuzione delle pratiche di pulizia e disinfezione delle superfici di lavoro che vengono a contatto con gli alimenti, piani di lavoro, carrelli.

La procedura di pulizia e sanificazione comprende le seguenti fasi:

- 1) pulizia manuale dello sporco grossolano
- 2) risciacquo con acqua calda (ad una temperatura compresa tra i 55°C e 60 °C)
- 3) detersione con tensioattivo non ionico (detergente commerciale), il detergente deve essere sparso sulle superfici con una spugna pulita o con panno pulito, rispettando il tempo di contatto secondo le istruzioni tecniche
- 4) risciacquo con acqua calda
- 5) disinfezione con sanitizzante (es. prodotto a base di cloro in soluzione), rispettando il tempo di contatto riportato sulle istruzioni d'uso
- 6) risciacquo con acqua calda e rimozione dell'eccesso di acqua asciugando con carta monouso o panno assorbente
- 7) verifica visiva sulla applicazione ed efficacia della procedura
- 8) ricollocazione in un luogo idoneo degli attrezzi/strumenti utilizzati per l'esecuzione della procedura di pulizia/sanificazione

P.S: il risciacquo può non essere indispensabile se si utilizzano prodotti che non necessitano di tale operazione.

La corretta procedura di pulizia dei piatti, utensili e componenti mobili di attrezzature devono essere lavati con la lavastoviglie in quanto con il risciacquo ad una temperatura di almeno 80°C è possibile attuare l'inattivazione dei microrganismi termoresistenti.

In caso di indisponibilità di lavastoviglie la disinfezione dei piatti ed utensili deve avvenire procedendo alla rimozione dei residui di cibo, alla loro immersione in acqua calda e lavaggio a fondo e ad una successiva immersione in acqua contenente un disinfettante ad es. candeggina (un cucchiaino da tavola in quattro litri di acqua) per un

tempo di almeno 1 o 2 minuti. Deve poi seguire un risciacquo sotto l'acqua corrente ed una asciugatura tramite un panno pulito.

Esempio di calendario di pulizia

PULIZIA GIORNALIERA O QUOTIDIANA	PULIZIA SETTIMANALE
<ul style="list-style-type: none">● pulizia dispensa● pulizia cucina (es. pavimento, ecc.)● pulizia locale di distribuzione● pulizia utensili e attrezzature● pulizia piani di lavoro	<ul style="list-style-type: none">● pulizia a fondo dei piani di lavoro● pulizia a fondo della dispensa● pulizia a fondo dei locali di distribuzione● pulizia a fondo di porte e vetri

Specifiche pulizia / sanificazione delle attrezzature e degli utensili

L'adeguata pulizia / sanificazione delle attrezzature, degli utensili, delle pentole, dei fornelli, ecc. è un'operazione indispensabile per rimuovere i residui alimentari e gli eventuali microrganismi presenti sulle superfici.

La pulizia delle attrezzature e degli utensili deve essere attuata in conformità alla procedura di pulizia/sanificazione.

Specifiche agenti chimici utilizzati per la deterzione e sanificazione

Gli agenti chimici utilizzati per la sanificazione delle superfici delle stoviglie, dei forni, delle piastre di cottura, delle mani degli operatori, dei vetri e dei wc devono essere muniti di scheda tecnica e di sicurezza.

Tali schede riportano informazioni che servono per risalire alla dose consigliata, alla corretta modalità d'uso, al tipo di superficie su cui applicarli, e le note di primo intervento in caso di esposizione da parte dell'operatore. Tutta la documentazione relativa agli agenti chimici utilizzati nella sanificazione deve essere tenuta in un luogo ben preciso meglio se in un deposito generale di tutti i prodotti di deterzione e disinfezione.

I materiali di pulizia quali secchi, scope, stracci, panni devono essere distinti per settore di utilizzo quali: spogliatoi, servizi igienici, cucina.

Specifiche scongelamento dei prodotti alimentari

Nel caso in cui i prodotti alimentari debbano essere scongelati prima della preparazione o della cottura, è corretto eseguire lo scongelamento dei cibi ad una temperatura positiva massima di + 4 °C. Se gli alimenti scongelati sono di origine animale è necessario che siano lavorati entro e non oltre le 24 ore successive.

Un prodotto alimentare scongelato non deve essere risurgelato per motivi di sicurezza ed anche legali, infatti la risurgelazione di un cibo è vietata per legge.

Specifiche norme igieniche

In base alla legislazione che regola l'igiene alimentare, gli operatori devono essere in possesso di apposita formazione. Il personale affetto da patologie quali infezioni respiratorie, turbe intestinali con vomito, diarrea può esercitare la professione solo a seguito dell'avvenuta guarigione, attestata dal certificato medico. I lavoratori possono essere vettori viventi di microrganismi che si trovano, generalmente, sulla cute, nell'intestino, nel naso, nella bocca e gola, sui capelli.

Ne consegue, che i lavoratori con tali patologie rappresentano un pericolo di contaminazione. Nei locali di immagazzinamento e di lavorazione, deve essere vietata qualsiasi azione non igienica (sputare, masticare gomma, fumare, mangiare). Gli eventuali, medicinali, disinfettanti, detersivi che si trovano nell'area di lavoro devono essere contenuti in appositi armadi o locali; separati dalle derrate alimentari.

Indumenti

Gli abiti civili e le scarpe dei lavoratori, anche occasionali, devono essere contenuti in appositi armadietti al di fuori dell'area di lavoro.

Per evitare contaminazioni crociate, i camici sporchi devono essere tenuti separatamente e distanti dalle zone di lavorazione.

L'abbigliamento di lavoro per evidenziare tali macchie dovrebbe essere chiaro.

Nella zona di lavorazione si devono usare cuffie, berretti, retine per coprire completamente i capelli; è consigliabile coprire anche baffi e barba.

Igiene delle mani

L'igiene delle mani e degli avambracci (se esposti), deve essere effettuata: quando si inizia l'attività lavorativa, tra due diverse lavorazioni, quando si esce dai servizi igienici, dopo aver lavorato con qualsiasi prodotto sporco.

Le unghie devono essere sempre pulite, spazzolate con spazzolino periodicamente disinfettato, corte e senza smalto, è vietato infilare anelli o braccialetti.

Il lavaggio delle mani deve avvenire con acqua calda da rubinetto con comando non manuale.

È sconsigliato, il passaggio diretto dal magazzino esterno, servizi, alle aree di produzione.

Tali regole sono valide anche per persone esterne che entrano nei locali di lavoro.

All'acquisto verificare la facilità di pulizia dell'attrezzatura e tenere in luogo identificato il libretto di istruzioni.

L'apparecchiatura, comunque, necessita di pulizia prima e dopo ogni uso.

Specifiche manipolazioni di alimenti che non vengono trattati successivamente al calore

Nella cucina in cui avviene la manipolazione e lavorazione degli alimenti, i pavimenti, le pareti, i soffitti e le attrezzature devono essere facilmente puliti e mantenuti tali. Le griglie di drenaggio delle acque di lavaggio devono essere facilmente rimovibili e lavabili. Particolare attenzione meritano i punti che durante le pulizie difficilmente si raggiungono ad esempio alle aree poste ai frigoriferi, ai congelatori, sotto i lavelli.

Nelle aree di preparazione deve essere previsto almeno un lavello per il lavaggio del pentolame e delle stoviglie ed un lavabo per la pulizia delle mani degli addetti provvisto di comando non manuale di erogazione dell'acqua, e di distributore di sapone liquido o in polvere ed asciugamani monouso o elettrici.

Le materie prime devono essere private del loro imballaggio prima di essere usate in cucina; le materie prime adoperate per la preparazione di dolci a freddo o di cibi che non subiscono dopo la preparazione la cottura; devono provenire da fornitori che operano secondo specifici requisiti di sicurezza igienica e qualità nutrizionale.

La manipolazione di alimenti crudi e poi alimenti cotti deve essere intercalata dal lavaggio delle mani; con un corretto comportamento operativo è possibile evitare contaminazioni crociate da prodotti crudi, contaminazione da operatori, contaminazione da utensili e attrezzature non pulite.

La lavorazione degli alimenti crudi (sia di origine vegetale che animale) deve avvenire in zone distanti da quelle in cui avviene il trattamento degli alimenti cotti. Qualora lo spazio a disposizione non lo consenta le operazioni dovranno essere eseguite in tempi successivi ed intercalate da fasi di deterzione accurata.

La zona di preparazione non deve mai essere usata come transito per altre aree. È opportuno organizzare il lavoro in modo tale da evitare una possibile contaminazione crociata tra alimenti crudi come ad esempio pesce, pollami, ortaggi, e cibi pronti al consumo (es. carne di vitello, carne di manzo, pesce, formaggi). In tutti i locali ed in particolare in quelli di lavorazione degli alimenti devono essere evitati ristagni di aria e formazione di condense per presenza di umidità.

I servizi igienici degli addetti devono essere separati dai locali di lavorazione, forniti di antibagno con lavabo provvisto di dispensatore di detergente, con erogazione dell'acqua con comando non manuale, asciugamani non riutilizzabili.

Le finestre dei locali in cui avviene la preparazione, stoccaggio dei cibi deve essere provvista di reti antinsetto.

Specifiche consapevolezza del proprio stato di salute riferito agli operatori

I lavoratori possono essere vettori viventi di microrganismi che si trovano, generalmente, sulla cute, nell'intestino, nel naso, nella bocca e gola, sui capelli ne deriva la necessità di una cura accurata dell'igiene personale.

Gli operatori devono essere consapevoli del loro stato di salute.

Il personale affetto da patologie ad esempio infezioni respiratorie, turbe intestinali con vomito, diarrea può esercitare la professione solo a seguito dell'avvenuta guarigione, attestata dal certificato medico.

In caso di assenza per malattia l'operatore deve esibire al rientro il certificato medico dal quale risulti che non presenta pericolo di contagio dipendente dalla malattia medesima.

Specifiche cottura degli alimenti

I cibi cotti non devono subire nessuna contaminazione. Gli alimenti cotti devono essere tenuti in contenitori adeguatamente sanificati e risciacquati (onde evitare tracce di detersivi/sanificanti).

Con il calore troppo prolungato (cottura), si potrebbero denaturare i principi nutritivi (proteine) con la conseguente diminuzione della loro capacità nutritiva, pertanto è indispensabile rispettare i tempi e le temperature in modo tale da inattivare gli eventuali microrganismi patogeni presenti e mantenere nello stesso tempo il valore nutritivo dell'alimento.

Dopo la cottura, i cibi finché non vengono somministrati devono essere conservati ad una temperatura non inferiore a più 65 °C.

Altro requisito importante da rispettare è la temperatura di cottura dell'olio di frittura, tale valore non deve superare il valore massimo di più 180 °C.

Il raffreddamento dei cibi cotti deve avvenire nel minor tempo possibile ed essere preferibilmente consumati entro breve termine.

Gli utensili utilizzati per la ripartizione devono rispondere ai requisiti di igiene (essere puliti secondo il programma di pulizia/sanificazione).

Gli alimenti cotti sono alimenti ad alto rischio (come del resto quelli lavati e consumati come tali) e dovrebbero essere tenuti separati dagli alimenti crudi.

Specifiche verdure surgelate

Nella ristorazione solo le verdure e i legumi sono surgelati e tali prodotti possono essere cucinati direttamente senza procedere al loro scongelamento.

Specifiche smaltimento imballaggi

Gli imballaggi non devono essere ammassati nelle aree di trattamento degli alimenti. Si devono disporre in adeguate zone e si devono smaltire nel più breve tempo possibile per non divenire ricettacolo di polvere ed ambiente ideale per la crescita di

microrganismi. Le aree di deposito dei rifiuti devono impedire l'accesso di insetti e di altri animali nocivi.

Specifiche per il controllo di roditori, insetti ed altri animali indesiderati

È opportuno che la procedura di controllo di roditori o di altri animali indesiderati sia affidata ad una ditta specializzata e riconosciuta. Il programma dovrà essere eseguito in base alla stagionalità ed all'entità dell'attività svolta. Si dovrà definire la localizzazione delle esche, indicando i prodotti utilizzati (e le corrispondenti schede tecniche / tossicologiche).

Le finestre apribili dei locali di preparazione e stoccaggio devono essere dotate di reti antinsetto per impedire il passaggio dei vettori (mosche ed altri insetti indesiderabili).

Specifiche gestione dei prodotti alimentari non idonei

I prodotti alimentari non idonei perché insalubri, avariati, scaduti, devono essere esclusi dalla produzione ed eliminati: non accettati se riscontrati nella fase di ricezione, non manipolati se riscontrati nella fase di manipolazione/cottura, non distribuiti se riscontrati nella fase di distribuzione.

Evidenza oggettiva di una non conformità si deve attuare nella fase di ricezione dei prodotti alimentari con la registrazione della scheda di registrazione non conformità riscontrata.

Gestione della documentazione

L'autorizzazione sanitaria deve essere esposta ad esempio in cucina e tenuta a disposizione dell'autorità sanitaria di controllo deve inoltre essere presente la planimetria dei locali con indicata la dislocazione delle attrezzature.

Tutta la documentazione relativa al sistema H.A.C.C.P. deve essere conservata e tenuta a disposizione dell'autorità sanitaria di controllo, quale i registri dei corsi di formazione del personale in materia di igiene alimentare, documentazione relativa alla qualifica dei fornitori e all'adozione del piano di autocontrollo, schede di registrazione previste nel piano H.A.C.C.P.

Specifiche formazione

Il responsabile dei laboratori deve assicurare che gli addetti siano controllati e abbiano ricevuto un addestramento ed una formazione, in materia di igiene alimentare in relazione al tipo di attività. Tutto il personale deve essere adeguatamente informato e coinvolto nell'implementazione del sistema H.A.C.C.P.

Tutta la documentazione relativa al piano e sistema H.A.C.C.P. deve essere tenuta a disposizione dell'Autorità Sanitaria di controllo.

Specifiche analisi microbiologiche

Si consiglia come verifica analitica la ricerca del parametro carica batterica totale, alternativamente su piani di lavoro o su altre superfici, ad esempio, tagliere o lama di coltello.

MENÙ CUCINA CONVITTO / SEMICONVITTO

REGIONE VENETO

AZIENDA ULSS 18

ROVIGODipartimento di Prevenzione
U.O.S.D. Servizio Igiene degli Alimenti e
della Nutrizione
Responsabile: Dr.ssa Fiorella Costa

ISTITUTO DI ISTA SLP E MALNAR CASTELMASSA (ROVIGO)	
PROG. N. 2639	DATA 20.08.15
CAT. A	CL. 36

Rovigo, 17.08.2015

Prot. N° 47735

Alla Cortese Attenzione
Sig.re Alberto Calesella
Educatore - Coordinatore
IPSSA "M.T. Bellini"e.pc Presidente IPSSA "M.T. Bellini"
Via Mazzini n° 53
Cap 45027
Trecenta (RO)

e belizello e croche + educato
- Espone menu
- Applicare fedelmente il menu

Oggetto: Refezione scolastica 2015/2016

In riferimento alla Vostra richiesta pervenutaci in data 23/05/2015 ns prot. n° 0031435 , valutata la documentazione pervenutaci si comunica che il menu' comune allegato , per la stagionalità di primavera - estate , si ritiene validato con le modifiche apportate secondo le " Linee Guida in Materia di Miglioramento della Qualità Nutrizionale nella Ristorazione Scolastica" della Regione Veneto (ultimo aggiornamento ottobre 2013), adottate come riferimento dallo scrivente servizio.

Si allegano inoltre le tabelle dietetiche riportanti tipologie di colazione , merende e relative grammature per porzione di alimenti specifiche per fascia di età.

Si precisa che per le caratteristiche merceologiche degli alimenti, metodi di preparazione e cottura degli alimenti e ricettario per le pietanze nuove presenti nel menu' , sono stati considerati i seguenti documenti: Linee Guida sopra citate e il Ricettario per le Strutture Scolastiche della Regione del Veneto - aggiornamento aprile 2012

Il menu' comune strutturato su quattro settimane a rotazione , nella stagionalità di primavera - estate , è stato predisposto secondo i riferimenti scientifici dei LARN , le raccomandazioni nutrizionali per una sana alimentazione italiana dell' INRAN per la determinazione dei fabbisogni calorici -nutrizionali specifici per la fascia di età richiesta, per le tipologie e frequenza di consumo degli alimenti proposti ; secondo il modello mediterraneo con apporto prevalente di cereali e loro derivati a maggior apporto in glucidi complessi, legumi, frutta e verdura di stagione , alternanza di fonti proteiche privilegiando carni bianche e pesce per il minor apporto in grassi saturi, utilizzo come condimento di olio extra vergine d'oliva; e di metodi di cottura semplici che riducano al minimo le modificazioni chimico-fisiche che possono incidere sul valore nutritivo dell'alimento.

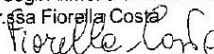
Le tabelle dietetiche ,elaborate in base alle indicazioni dei LARN , prevedono un fabbisogno calorico medio giornaliero di circa 2500 Kcal con alternanza di pasti a maggior e minor densità calorica in relazione alla tipologia di pietanze proposte ; e dei nutrienti in modo fornire circa 15% dell'apporto calorico totale da proteine, circa il 28% da lipidi e dal 55-60% da glucidi con frazionamento dei pasti e del fabbisogno energetico giornaliero come segue :

	valori medi indicativi
colazione 15 %	375 Kcal
spuntino 5 % di metà mattina	125 Kcal
Pranzo 40 %	1000 Kcal
Spuntino di metà pomeriggio 5-7 %	125 - 175 Kcal
Cena 35 %	875 Kcal

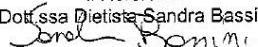
Si ricorda, infine, come definito dalle medesime Linee Guida in materia di ristorazione , di predisporre un menu' comune; nella stagionalità di autunno-inverno da sottoporre alla Nostra attenzione ai fini della validazione. A tal fine si consiglia di prendere spunto dalle pietanze riportate nel ricettario allegato.

Rimanendo a disposizione per ogni eventuale evenienza e/o chiarimento, si porgono distinti saluti.

Il Responsabile
Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione
Dr.ssa Fiorella Costa



Il Referente
Dot.ssa Dietista Sandra Bassini



REGIONE VENETO

AZIENDA ULSS 18

ROVIGO

Dipartimento di Prevenzione
U.O.S.D Servizio Igiene degli Alimenti e
della Nutrizione

Responsabile: Dr.ssa Fiorella Costa

Rovigo, 12. 01. 2016

Prot. N° 1233

Alla Cortese Attenzione
Sig.re Alberto Calesella
Educatore - Coordinatore
IPSSA " M.T. Bellini "

e.pc Presidente IPSSA " M.T. Bellini"
Via Mazzini n° 53
Cap 45027
Trecenta (RO)

Oggetto: Refezione scolastica 2015/2016

In riferimento alla Vostra richiesta di validazione menu' comune, valutata la documentazione pervenutaci ns prot. n° 0060541 16/10/2015 , si comunica che il menu' comune allegato per la stagionalità autunno - inverno si ritiene validato con le modifiche apportate secondo le "Linee Guida in Materia di Miglioramento della Qualità Nutrizionale nella Ristorazione Scolastica" della Regione Veneto (ultimo aggiornamento ottobre 2013), adottate come riferimento dallo scrivente servizio.

Rimanendo a disposizione per ogni eventuale evenienza e/o chiarimento, si porgono distinti saluti.

Il Responsabile
Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione
Dr.ssa Fiorella Costa

Il Referente
Dot.ssa Dietista Sandra Bassini

I.P.S.A.A. M.T. BELLINI -Trecenta (RO)

**Rev. 02
del 01/2021**

Istruzioni operative e schede di registrazione

Pagina 39 di 112

IPSAA BELLINI - Trecenta

Menu' mensile del Convitto Annesso

Anno scolastico 2015/2016

MENU' AUTUNNO-INVERNO								
	Prima settimana		Seconda settimana		Terza settimana		Quarta settimana	
	PRANZO	CENA	PRANZO	CENA	PRANZO	CENA	PRANZO	CENA
LUNEDI'	Pasta al pomodoro Petto di pollo alla salvia Verdura di stagione cotta o cruda Pane comune/integrale Frutta fresca di stagione	Linguine al salmone Hamburger di pesce Verdura di stagione cotta o cruda Pane comune/integrale Frutta fresca di stagione	Pasta pomodoro e ricotta Affettati misti stagione cotta o cruda Pane comune/integrale Frutta fresca di stagione	Spaghetti alla carbonara Frittata al forno con spinaci Verdura di stagione cotta o cruda Pane comune/integrale Frutta fresca di stagione	Pasta al pesto e ricotta Bistecca di manzo Verdura di stagione cotta o cruda Pane comune/integrale Frutta fresca di stagione	Pasta all'ortolana Polpettine di carne al sugo Patate arrosto Verdura di stagione cotta o cruda Frutta fresca di stagione	Pasta all'amatriciana Petto di pollo alla salvia Verdura di stagione cotta o cruda Pane comune/integrale Frutta fresca di stagione	Pasta alla boscaiola Frittata con verdure Patate arroste Verdura di stagione cotta o cruda Frutta fresca di stagione
MARTEDI'	Pasta all'amatriciana Arista di maiale al latte Verdura di stagione cotta o cruda Purè di patate Frutta fresca di stagione	Passato di verdura con pastina Coniglio alla cacciatora Pane comune/integrale Verdura di stagione cotta o cruda Yogurt alla frutta	Pasta con i broccoli Arrosto di tacchino farcito Verdura di stagione cotta o cruda Patate lessate Frutta fresca di stagione	Pasta e fagioli Pizza margherita Verdura di stagione cotta o cruda Frutta fresca di stagione	Risotto a i funghi Arrosto di coniglio Verdura di stagione cotta o cruda Pane comune/integrale Frutta fresca di stagione	Passato di verdura con orzo formaggio pure' di patate Pane comune/integrale verdura di stagione cotta o cruda Dolce allo yogurt	Spaghetti al tonno Crocchette di pesce Verdura di stagione cotta o cruda Pane comune/integrale Frutta fresca di stagione	Pasta con gamberetti e zucchine Involtino di manzo Verdure grigliate Pane comune/integrale Frutta fresca di stagione
MERCOLEDI'	Risotto alla zucca Frittata al formaggio Verdura di stagione cotta o cruda Pane comune/integrale Frutta fresca di stagione	Minestrone d'orzo con piselli Involtini di prosciutto Verdura miste al forno Pane comune/integrale Dolce allo yogurt	Pasta aglio olio e peperoncino Brasato di vitellone Piselli in umido Cavolfiori gratinati Crostata alla frutta	Pasta al tonno Crocchette di pesce Verdura di stagione cotta o cruda Pane comune/integrale Frutta fresca di stagione	Spaghetti al pesce Seppie in umido con piselli e polenta Verdura di stagione cotta o cruda Frutta fresca di stagione	Gnocchi al ragu' Uova sode Verdura di stagione cotta o cruda Pane comune/integrale Yogurt alla frutta	Risotto radicchio e scamorza Hamburger di manzo Finocchi gratinati Pane comune/integrale Frutta fresca di stagione	Spaghetti alla carbonara Hamburger di pesce Verdura di stagione cotta o cruda Pane comune/integrale Frutta fresca di stagione



I.P.S.A.A. M.T. BELLINI - Trecenta (RO)

Rev. 02
del 01/2021

Istruzioni operative e schede di registrazione

Pagina 40 di 112

IPSAA BELLINI - Trecenta Menu' mensile del Convitto Annesso Anno scolastico 2015/2016

MENU' AUTUNNO-INVERNO								
	Prima settimana		Seconda settimana		Terza settimana		Quarta settimana	
	PRANZO	CENA	PRANZO	CENA	PRANZO	CENA	PRANZO	CENA
GIOVEDI'	Pasta alla ciociara Sovracosce di pollo al forno Verdura di stagione cotta o cruda Patate al forno Frutta fresca di stagione	Pasta al ragu' di pesce Filetto di merluzzo agli aromi Verdura di stagione cotta o cruda Pane comune/integrale Frutta fresca di stagione	Risotto alla parmigiana Spezzatino di manzo Verdura di stagione cotta o cruda Pane comune/integrale Frutta fresca di stagione	Tortellini in brodo Manzo lesso Patate arrosto Verdura di stagione cotta o cruda Pane comune/integrale Frutta fresca di stagione	Crema di patate con pastina Sovracosce di pollo al rosmarino Fagioli in umido Verdura di stagione cotta o cruda Pane comune/integrale Frutta fresca di stagione	Pasta al pomodoro Filetti di sogliola gratinati Verdura di stagione cotta o cruda Pane comune/integrale Frutta fresca di stagione	Minestra di verdura Braciola di maiale pure' di patate Verdura di stagione cotta o cruda Pane comune/integrale Frutta fresca di stagione	Pasta ai 4 formaggi Spiedini di carne Verdura di stagione cotta o cruda Pane comune/integrale Frutta fresca di stagione
VENERDI'	Lasagne al forno formaggio Piselli in umido Verdura di stagione cotta o cruda Pane comune/integrale Frutta fresca di stagione		Pasta con crema di carciofi e prosciutto Filetto di persico al pomodoro Verdura di stagione cotta o cruda Frutta fresca di stagione		Lasagne al forno Affettati misti Patate al forno Verdura di stagione cotta o cruda Frutta fresca di stagione		Pasta al ragu' Formaggi misti Verdura di stagione cotta o cruda Pane comune/integrale Frutta fresca di stagione	



NOTE

Per le caratteristiche merceologiche degli alimenti , metodi di preparazione e cottura degli alimenti e ricettario per le pietanze nuove proposte nel menu' sono state considerate le seguenti linee guida: Linee Guida in Materia di Miglioramento della Qualità Nutrizionale nella Ristorazione Scolastica della Regione Veneto; Ricettario per le Strutture Scolastiche della Regione del Veneto – aggiornamento aprile 2012.

Altre ricette non presenti nel ricettario sopra indicato.

Pasta con i broccoli

Grammature per persona	13/20 anni
Pasta di semola	90
Cavolfiore broccolo verde ramoso	40
cipolle	10
Prezzemolo, aglio	
Olio di oliva extra vergine	5
parmigiano	5

Mondare i broccoli e sbollentarli per alcuni minuti in acqua bollente salata. Stufare la cipolla tritata assieme all'aglio in poco brodo vegetale, aggiungere i broccoli a pezzettini e terminare la cottura. Lessare la pasta in abbondante acqua bollente salata e condirla con i broccoli, l'olio, il prezzemolo tritato e il parmigiano.



Risotto con radicchio e scamorza

Grammature per persona	13/20 anni
Riso	90
Cavolfiore broccolo verde ramoso	40
cipolle	10
Radicchio rosso	30
scamorza	25

Stufare la cipolla tritata in poco brodo vegetale con il radicchio tagliato a listarelle. Unire il riso, tostarlo per alcuni minuti e aggiungere del brodo vegetale fino a cottura ultimata. Cinque minuti prima di togliere il riso dal fuoco mettere la scamorza tagliata a dadini e farla sciogliere.

Finocchi gratinati

Grammature per persona	13/20 anni
Zucchine	200
parmigiano	10
Olio di oliva extra vergine	5



Pulire i finocchi, tagliarli a spicchi e farli lessare al dente o cuocere al vapore. Riporli in una teglia da forno e cospargerli di parmigiano grattugiato. Far gratinare in forno fino a doratura.

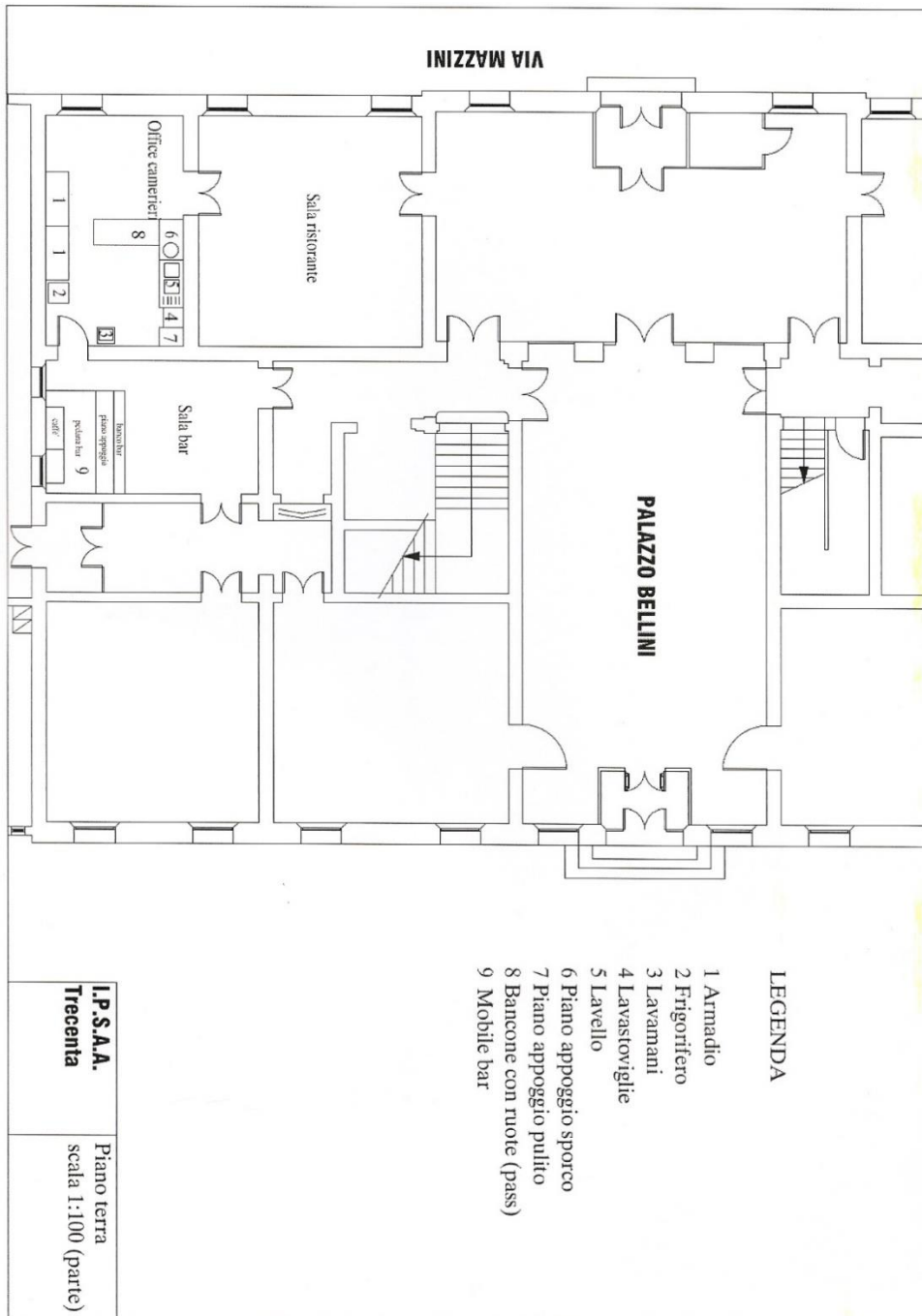
Cavolfiori gratinati

Grammature per persona	13/20 anni
cavolfiori	200
parmigiano	10
Olio di oliva extra vergine	5



PLANIMETRIE DEI LOCALI

Planimetria sala bar



Planimetria laboratorio Enogastronomia



PIANTA

LEGENDA

- 1 Piano appoggio
- 2 Frigorifero
- 3 Freezer a pozzo
- 4 Abbatitore di temperatura
- 5 Armadio
- 6 Carrello
- 7 Cella per lievitazione
- 8 Forno per pane
- 9 Cucina quattro fuochi
- 10 Cappa a parete
- 11 Lavastoviglie
- 12 Lavello
- 13 Impastatrice
- 14 Lavamani

I.P.S.A.A. Trecenta	Piano terra scala 1:100 (parte)
------------------------	------------------------------------

VADEMECUM PROCEDURE OPERATIVE
(da esporre nei locali)

Operazioni di pulizia in cucina

- ✧ ***Togliere le ragnatele***
- ✧ ***Pulire le zanzariere***
- ✧ ***Pulire le superfici dei mobili e della cappa***
- ✧ ***Svuotare, pulire e riordinare i ripiani (dall'alto verso il basso)***
- ✧ ***Riordinare e pulire i cassetti (svuotare, pulire, e riporre i contenuti solo a completa pulizia)***
- ✧ ***Riordinare e pulire l'armadio delle pentole (svuotare, pulire e riporre le pentole solo a completa pulizia)***
- ✧ ***Pulizia della cappa di aspirazione***
- ✧ ***Pulizia frigo, forno, fornelli, abbattitore, bollitore***
- ✧ ***Pulizia attrezzature***
- ✧ ***Pulizia delle piastrelle sulle pareti***
- ✧ ***Pulizia esterna delle ante dei ripiani (dall'alto verso il basso)***
- ✧ ***Sanificazione dei piani di lavoro***
- ✧ ***Pulizia del mobile lavandino***
- ✧ ***Pulizia del pavimento (con acqua saponata) o macchine pulitrici.***

Operazioni di pulizia plonge

- ✧ ***Togliere le ragnatele***
- ✧ ***Pulire le piastrelle a muro***
- ✧ ***Pulire scaffali e ripiani (dall'alto al basso)***
- ✧ ***Togliere il sacco dell'immondizia e pulire il contenitore***
- ✧ ***Pulire con la scopa (anche sotto i mobili)***
- ✧ ***Saponata con acqua calda e detersivo***
- ✧ ***Portare via le immondizie.***

NORME PER IL CORRETTO UTILIZZO DETERGENTI E SANIFICANTI

- ✧ **LEGGERE ATTENTAMENTE LE TABELLE SULL'USO CORRETTO DEI PRODOTTI**
- ✧ **PRIMA DELL'UTILIZZO DEI SANIFICANTI PROTEGGERE ADEGUATAMENTE LE MANI**
- ✧ **ATTENZIONE A NON SPRUZZARE NESSUN TIPO DI DETERGENTE SULLE ATTREZZATURE CALDE**
- ✧ **ATTENZIONE A NON SPRUZZARE NESSUN DETERGENTE IN PRESENZA DI CIBO NON SIGILLATO**
- ✧ **ATTENZIONE AGLI SPRUZZI ACCIDENTALI SULLA PELLE E SUL VISO E SUGLI OCCHI**
- ✧ **ARIEGGIARE BENE IL LOCALE DURANTE L'UTILIZZO DEI DETERGENTI /SANIFICANTI**
- ✧ **RIPORRE I DETERGENTI IN LUOGHI SICURI**
- ✧ **NON TRASFERIRE PER NESSUN MOTIVO I DETERGENTI / SANIFICANTI IN CONTENITORI DIVERSI DALL'ORIGINALE**

Utilizzo lavastoviglie

PRIMA DEL SERVIZIO:

- ✧ *Controllare che sia pulita ed eventualmente pulirla*
- ✧ *Segnalare sul modulo le eventuali negligenze da parte del gruppo di lavoro precedente*
- ✧ *Accendere*

DURANTE IL SERVIZIO:

- ✧ *Sciacquare bene i piatti prima di lavarli*
- ✧ *Le posate vanno lasciate in acqua calda e detersivo prima di essere lavate*

FINE SERVIZIO:

- ✧ *Spegnere la lavastoviglie*
- ✧ *Togliere i filtri e lavarli nel lavandino*
- ✧ *Togliere dal fondo della lavastoviglie i residui di cibo*
- ✧ *Lavare la lavastoviglie internamente con spugna e detersivo*
- ✧ *Risciacquare*
- ✧ *Rimontare i filtri*
- ✧ *Pulizia esterna della lavastoviglie*

Norme per l'uso di frigoriferi e congelatore

IL FRIGORIFERO:

- ✧ **NEL FRIGO IN CUCINA RIPORRE: CARNE, AFFETTATI, PESCE, LATTE, LATTICINI E UOVA NECESSARI ALL'ESERCITAZIONE GIORNALIERA**
- ✧ **TUTTI GLI ALIMENTI DEVONO ESSERE RIPOSTI NEL FRIGO IN CONTENITORI CHIUSI, SOTTOVUOTO O EVENTUALMENTE COPERTI CON PELLICOLA**
- ✧ **TOGLIERE EVENTUALI IMBALLAGGI NON IDONEI**
- ✧ **SEPARARE I CIBI COTTI DAI CIBI CRUDI**
- ✧ **SE CI SONO AVANZI RIPORLI IN FRIGORIFERO SOLO DOPO:**
 - **AVERLI ABBATTUTI**
 - **AVERLI RIPOSTI IN CONTENITORI CHIUSI, SOTTOVUOTO O EVENTUALMENTE COPERTI CON PELLICOLA**
 - **AVER INDICATO LA DATA E SPECIFICATO IL NOME**
- ✧ **CONTROLLARE LE SCADENZE**

CONGELATORE:

- ✧ **CHIUDERE BENE LE CONFEZIONI APERTE**
- ✧ **INDICARE SU OGNI PRODOTTO DATA E TIPO DI ALIMENTO**
- ✧ **USARE CONTENITORI CHIUSI SOTTOVUOTO O CHIUDERE CON PELLICOLA**

**REGISTRO DEL SISTEMA DI RINTRACCIABILITÀ DEI FORNITORI
DELL'IMPRESA ALIMENTARE**

**Istituto di Istruzione Superiore
ISA di Castelmasse
Istituto Professionale e l'Ambiente
per l'Agricoltura e l'Ambiente
45027 Trecenta – Rovigo**

da tenere a disposizione dell'Autorità Sanitaria di controllo
a cura del Responsabile del sistema di tracciabilità/rintracciabilità (RSR)

ai sensi dell'art. 18 del Reg. CE n 178/02

Responsabilità per la gestione della documentazione del SR :

.....

**Istituto di Istruzione Superiore
ISA di Castelmasse
Istituto Professionale e l'Ambiente
per l'Agricoltura e l'Ambiente
45027 Trecenta – Rovigo**

Scheda di valutazione del fornitore (tracciabilità a monte)

I.P.S.A.A. M.T. BELLINI -Trecenta (RO)**Rev. 02
del 01/2021****Istruzioni operative e schede di registrazione**

Pagina 55 di 112

Anno scolastico

Fornitore				
TIPOLOGIA DI MATERIA PRIMA / PRODOTTO ALIMENTARE FORNITO				
Domanda	Risposta			Osservazioni
	SI	NO	N.A.	
L'azienda è munita di Bollo CEE	SI	NO	N.A.	
L'azienda è munita di Autorizzazione Sanitaria	SI	NO	N.A.	
È stato implementato un Sistema H.A.C.C.P.	SI	NO	N.A.	
Il personale è stato formato in materia di Igiene Alimentare in accordo le nuove disposizioni del pacchetto di igiene	SI	NO	N.A.	
Il personale che manipola gli alimenti è munito del Libretto formativo (ex Libretto di idoneità sanitaria)	SI	NO	N.A.	
È presente la modulistica per il ritiro e richiamo dal mercato di una materia prima o prodotto alimentare non idoneo	SI	NO	N.A.	

SCHEDA DA USARE SOLO NEL CASO DI NOTIFICA**ALL'AUTORITÀ SANITARIA**

Scheda per il ritiro / richiamo dei prodotti alimentari dal mercato

**per la notifica da parte dell'operatore del settore alimentare all'autorità sanitaria per
alimento non conforme ai requisiti di sicurezza degli alimenti
In merito al ritiro/richiamo**

Logo dell'Azienda	Indirizzo dell'azienda
All'AUSL	Indirizzo dell'A.U.S.L.

Data..... Alimento

NOTIFICANTE

N di riconoscimento comunitario		
Ragione sociale		
Sede Legale		
Sede stabilimento		
Recapito	Tel.	
Recapito	Fax	
Recapito	E-mail	
Denominazione di vendita / identificazione dell'alimento		
Marchio di fabbrica / nome commerciale		
Natura dell'alimento e relativa descrizione dettagliata		
Presentazione		
Informazioni in etichetta/ elenco delle indicazioni		
Ingredienti		
Immagine/logo (descrizione)		
Quantitativo totale espresso in unità di misura		
N°pallets.....	N° colli.....	N° unità singole.....
Peso per pallet.....	Peso per collo.....	Peso delle unità singole.....

I.P.S.A.A. M.T. BELLINI -Trecenta (RO)Rev. 02
del 01/2021*Istruzioni operative e schede di registrazione*

Pagina 58 di 112

**Scheda di identificazione non conformità – Lotto/i
In merito al ritiro/riciamo**

N° totale di lotti non conformi			
Identificativo del/i lotto/i			
Scadenza	Da consumarsi entro:	Da consumarsi preferibilmente entro:	Da vendersi entro:
Qualora trattasi di più lotti non conformi con diverse scadenze indicare per relative singole date			
Altre informazioni utili			

Non conformità ai requisiti di sicurezza degli alimenti

Natura della non conformità	1) pericolo diretto per la salute <input type="checkbox"/>	2) Non conformità di etichettatura <input type="checkbox"/>	3) Altro <input type="checkbox"/>
-----------------------------	---	--	--

N) Pericolo diretto per la salute

Natura del pericolo	Biologico <input type="checkbox"/>	Fisico <input type="checkbox"/>	Chimico <input type="checkbox"/>
Descrizione			
Rilevato in data			
Rilevato a seguito di			
Se da campionamento	Data del prelievo		
	Matrice		
	Campioni		
	Metodo		
	Data del referto		
Laboratorio			
Altre informazioni utili			

2) e 3) non conformità di etichettatura o altro

non conformità di etichettatura	
altro	Descrizione riassuntiva

Specifiche gestione della documentazione ed archiviazione dei documenti e delle registrazioni

La documentazione relativa al sistema di rintracciabilità deve essere sempre reperibile nell'impresa alimentare, anche in copia.

La documentazione relativa al sistema di rintracciabilità, e in particolare le schede di registrazione dovranno essere archiviate, a cura del responsabile del sistema di rintracciabilità.

- Il Responsabile dell'autocontrollo, presa visione del presente documento piano H.A.C.C.P., si impegna ad applicarlo e ad informare e formare i propri operatori alimentari.
- Il presente documento piano H.A.C.C.P. deve essere aggiornato qualora vi sia la necessità.
- Tutta la documentazione relativa alla tracciabilità dei fornitori, alla dichiarazione di conformità rilasciata dai fornitori, deve essere archiviata.
- Deve essere effettuata la raccolta delle fatture o dei DDT (documenti di trasporto)

Specifiche tracciabilità dei fornitori

La legislazione vigente per le attività di commercio dei prodotti alimentari prevede la tracciabilità a monte dei propri fornitori.

L'impresa alimentare per attuare la tracciabilità a monte dei suoi fornitori deve compilare regolarmente le schede di registrazione previste e tenerle sempre a disposizione dell'autorità di controllo.

Specifiche competenze del RSR

Il Responsabile del sistema di rintracciabilità per esercitare tale ruolo deve conoscere la legislazione di riferimento e deve essere formato ed addestrato sulla modalità di applicazione della tracciabilità e rintracciabilità.

REGISTRO DELL'AUTOCONTROLLO

**ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE
I.S.A. DI CASTELMASSA**

**Istituto Professionale di Stato
Per l'Agricoltura e l'Ambiente
45027 Trecenta – Rovigo**

Responsabile procedure di autocontrollo

.....
.....

(DA TENERE A DISPOSIZIONE DELL'AUTORITÀ DI CONTROLLO)

I.P.S.A.A. M.T. BELLINI -Trecenta (RO)

Rev. 02
del 01/2021

Istruzioni operative e schede di registrazione

Pagina 64 di 112

Istituto di Istruzione Superiore
ISA di Castelmassa
Istituto Professionale e l'Ambiente
per l'Agricoltura e l'Ambiente
45027 Trecenta - Rovigo

Scheda n. /

Scheda registrazione temperatura: armadio frigorifero (cucina)

DATA	TEMPERATURA OSSERVATA ° C	AZIONE CORRETTIVA	Firma del controllore	Note

Legenda:

monitoraggio: giornaliero con registrazione settimanale

temperatura conforme: valori positivi da 0 °C a 4°C

Istituto di Istruzione Superiore
ISA di Castelmassa
Istituto Professionale e l'Ambiente
per l'Agricoltura e l'Ambiente
45027 Trecenta – Rovigo

Scheda n. /

Scheda registrazione temperatura: congelatore (cucina)

DATA	TEMPERATURA OSSERVATA ° C	AZIONE CORRETTIVA	Firma del controllore	Note

Legenda:

monitoraggio: giornaliero con registrazione settimanale

temperatura conforme: da meno 18 ° C

I.P.S.A.A. M.T. BELLINI -Trecenta (RO)

Rev. 02
del 01/2021

Istruzioni operative e schede di registrazione

Pagina 66 di 112

Istituto di Istruzione Superiore
ISA di Castelmassa
Istituto Professionale e l'Ambiente
per l'Agricoltura e l'Ambiente
45027 Trecenta – Rovigo

Scheda n. /

Scheda registrazione temperatura: congelatore orizzontale n. 1

DATA	TEMPERATURA OSSERVATA ° C	AZIONE CORRETTIVA	Firma del controllore	Note

Legenda:

monitoraggio: giornaliero con registrazione settimanale

temperatura conforme: da meno 18 ° C

**SCHEDA DI AUTOCONTROLLO REGISTRAZIONE
PULIZIA/SANIFICAZIONE**

Apporre giornalmente nello spazio all'interno della scheda la sigla di colui/colei che effettua gli interventi di pulizia/sanificazione.

Alla fine del mese il Responsabile dell'Autocontrollo presa visione, della corretta compilazione, appone la propria firma e conserva la scheda che rimane a disposizione delle autorità competenti

I.P.S.A.A. M.T. BELLINI -Trecenta (RO)**Rev. 02
del 01/2021****Istruzioni operative e schede di registrazione****Pagina 73 di 112****Schede pulizia/sanificazione****LOCALE CUCINA/MENSA**

SUPERFICIE DI INTERVENTO	PRODOTTO DETERGENTE	PRODOTTO DISINFETTANTE	FREQUENZA GIORNALIERA	NON CONFORMITA' O NOTE
Piani di cottura				
Attrezzature (affettatrice ecc.)				
Forno/Cappa di aspirazione				
Lavelli				
Piastrelle				
Griglie				
Pavimenti				
Dispensa				
Bagni				
Spogliatoio				
FREQUENZA: Settimanale / mensile				
Frigoriferi (settimanale)				
Congelatori (mensile)				
Porte (mensile)				
Finestre (mensile)				
DATA	OPERATORE	LUOGO		

I.P.S.A.A. M.T. BELLINI -Trecenta (RO)**Rev. 02
del 01/2021****Istruzioni operative e schede di registrazione****Pagina 74 di 112****Schede pulizia/sanificazione****LOCALE LABORATORIO ENOGASTRONOMICO**

SUPERFICIE DI INTERVENTO	PRODOTTO DETERGENTE	PRODOTTO DISINFETTANTE	FREQUENZA GIORNALIERA	NON CONFORMITA' O NOTE
Piani di cottura				
Attrezzature (affettatrice, impastatrice ecc.)				
Forno/Cappa di aspirazione				
Lavelli				
Piastrelle				
Griglie				
Pavimenti				
Dispensa				
Bagni				
Spogliatoio				
FREQUENZA: Settimanale / mensile				
Frigoriferi (settimanale)				
Congelatori (mensile)				
Porte (mensile)				
Finestre (mensile)				
DATA	OPERATORE	LUOGO		

I.P.S.A.A. M.T. BELLINI -Trecenta (RO)**Rev. 02
del 01/2021****Istruzioni operative e schede di registrazione****Pagina 75 di 112****Schede pulizia/sanificazione****LOCALE SALA BAR, OFFICE CAMERIER, SALA RISTORAZIONE**

SUPERFICIE DI INTERVENTO	PRODOTTO DETERGENTE	PRODOTTO DISINFETTANTE	FREQUENZA GIORNALIERA	NON CONFORMITA' O NOTE
Piani di appoggio sporco				
Piani di appoggio pulito				
armadio				
Lavelli				
Piastrelle				
Piano bar				
Pavimenti				
Tavoli per ristorazione				
Attrezzature (Macchina da caffè ecc.)				
FREQUENZA: Settimanale / mensile				
Frigoriferi (settimanale)				
Congelatori (mensile)				
Porte (mensile)				
Finestre (mensile)				

ELENCO AGENTI CHIMICI UTILIZZATI

Da compilare a cura del responsabile dell'autocontrollo

Agente chimico utilizzato denominazione commerciale riportata in etichetta	Superficie da sanificare
IMAXI LAVAPIATTI CONC.KG 5X4	LAV.MAN.STOV.LIQ.
SVELTO LIMONE LIQUIDO	LAV.MAN.STOV.LIQ.
IMAXI MANUTENT. PAVIMENTI KG 5X4	LAV. PAVIMENTI
IMAXI SGRAS.PAV.UNIVERS. KG 5X2	LAV. PAVIMENTI
CIF PIASTR. E CERAM. ML 750X6	SUPERFICI BAGNO
CREMA CIF LIMONE ML 500X8	SUPERFICI BAGNO
DISINFETTANTE IDROALCOLICO	TAVOLI, PIANI DI LAVORO
CIF VETRI E SPECCHI ML750X6	PULIZIA VETRI
CIF CREMA MOBILI ML.750X6	PULIZIA MOBILI
SUMAZON K7 LICID.INOX ML750X6	PULIZIA METALLI
CANDEGGINA CLASS. LT.2X6	SUPERFICI E PAVIMENTI
LYSOFORM CASA LT.5X2	DISINF.SUPERFICI, PIASTRELLE
WC NET LIQUIDO ML750X12	LIQUIDI WC
ANTICALCARE CIF	SUPERFICI BAGNO
SANYFORMIO	DISINF.BAGNI, PIASTRELLE, PIANI DI LAVORO
PAVIMENTI AIAX	PAVIMENTI
IDROALCOLICO	DISINF.SUPERFICI
VETRIL	PULIZIA VETRO

Gli agenti chimici devono essere corredati di istruzioni tecniche indicanti il dosaggio, e il corretto utilizzo degli stessi.

CONTROLLO INFESTANTI / MONITORAGGIO INSETTI E RODITORI**Scheda Controllo dei Roditori**

Questa scheda va compilata in seguito al posizionamento d'esche per roditori e alla successiva osservazione delle stesse.

Si deve indicare:

- il numero dell'esca posizionata in base a quanto indicato nella planimetria dislocazione esche;
- lo stato in cui viene trovata ogni singola esca, ovvero se è ancora integra o se è stata mangiata;
- se l'esca viene sostituita o meno;
- il numero di topi morti trovati nel locale;
- la presenza di tracce d'escrementi;
- eventuali note.

Vanno inoltre apposte data e firma del responsabile o di chi effettua il monitoraggio. Dopo la compilazione, la scheda deve essere conservata in modo da essere tenuta a disposizione delle Autorità preposte al controllo.

SCHEDA CONTROLLO INFESTANTI

Questa scheda va compilata in seguito al posizionamento d'esche per insetti e alla successiva osservazione delle stesse.

Si deve indicare:

- il prodotto utilizzato;
- la data di posizionamento della trappola;
- la data di rilevamento;
- il numero di insetti morti riscontrati;
- la presenza di tracce d'escrementi (per gli insetti striscianti);
- eventuali note.

Inoltre, vanno apposte la data e firma del responsabile o di chi effettua il monitoraggio. Dopo la compilazione, la scheda deve essere conservata in modo da poter essere tenuta a disposizione delle Autorità preposte al controllo.

I.P.S.A.A. M.T. BELLINI -Trecenta (RO)

Rev. 02
del 01/2021

Istruzioni operative e schede di registrazione

Pagina 80 di 112

CONTROLLO

INFESTANTI

Prodotto utilizzato	Data posizionamento	Data rilevamento	n. insetti morti riscontrati	tracce di escrementi (striscianti)	note

Data:

Firma:

IPSAA BELLINI TRECENTA

Rev. 01
del
23/06/16

MANUALE DI AUTOCONTROLLO AZIENDALE SCHEDE DI AUTO-CONTROLLO

Pagina 81 di 112

Monitoraggio Roditori FREQUENZA: SETTIMANALE

Data _____	<input type="checkbox"/> Zona A <input type="checkbox"/> presenza* <input type="checkbox"/> assenza	<input type="checkbox"/> Zona B <input type="checkbox"/> presenza* <input type="checkbox"/> assenza	<input type="checkbox"/> Zona C <input type="checkbox"/> presenza* <input type="checkbox"/> assenza	<input type="checkbox"/> Zona D <input type="checkbox"/> presenza* <input type="checkbox"/> assenza	<input type="checkbox"/> Zona E <input type="checkbox"/> presenza* <input type="checkbox"/> assenza	<input type="checkbox"/> Zona F <input type="checkbox"/> presenza* <input type="checkbox"/> assenza	<input type="checkbox"/> Zona G <input type="checkbox"/> presenza* <input type="checkbox"/> assenza
Firma _____							
Data _____	<input type="checkbox"/> Zona A <input type="checkbox"/> presenza* <input type="checkbox"/> assenza	<input type="checkbox"/> Zona B <input type="checkbox"/> presenza* <input type="checkbox"/> assenza	<input type="checkbox"/> Zona C <input type="checkbox"/> presenza* <input type="checkbox"/> assenza	<input type="checkbox"/> Zona D <input type="checkbox"/> presenza* <input type="checkbox"/> assenza	<input type="checkbox"/> Zona E <input type="checkbox"/> presenza* <input type="checkbox"/> assenza	<input type="checkbox"/> Zona F <input type="checkbox"/> presenza* <input type="checkbox"/> assenza	<input type="checkbox"/> Zona G <input type="checkbox"/> presenza* <input type="checkbox"/> assenza
Firma _____							
Data _____	<input type="checkbox"/> Zona A <input type="checkbox"/> presenza* <input type="checkbox"/> assenza	<input type="checkbox"/> Zona B <input type="checkbox"/> presenza* <input type="checkbox"/> assenza	<input type="checkbox"/> Zona C <input type="checkbox"/> presenza* <input type="checkbox"/> assenza	<input type="checkbox"/> Zona D <input type="checkbox"/> presenza* <input type="checkbox"/> assenza	<input type="checkbox"/> Zona E <input type="checkbox"/> presenza* <input type="checkbox"/> assenza	<input type="checkbox"/> Zona F <input type="checkbox"/> presenza* <input type="checkbox"/> assenza	<input type="checkbox"/> Zona G <input type="checkbox"/> presenza* <input type="checkbox"/> assenza
Firma _____							
Data _____	<input type="checkbox"/> Zona A <input type="checkbox"/> presenza* <input type="checkbox"/> assenza	<input type="checkbox"/> Zona B <input type="checkbox"/> presenza* <input type="checkbox"/> assenza	<input type="checkbox"/> Zona C <input type="checkbox"/> presenza* <input type="checkbox"/> assenza	<input type="checkbox"/> Zona D <input type="checkbox"/> presenza* <input type="checkbox"/> assenza	<input type="checkbox"/> Zona E <input type="checkbox"/> presenza* <input type="checkbox"/> assenza	<input type="checkbox"/> Zona F <input type="checkbox"/> presenza* <input type="checkbox"/> assenza	<input type="checkbox"/> Zona G <input type="checkbox"/> presenza* <input type="checkbox"/> assenza
Firma _____							
Data _____	<input type="checkbox"/> Zona A <input type="checkbox"/> presenza* <input type="checkbox"/> assenza	<input type="checkbox"/> Zona B <input type="checkbox"/> presenza* <input type="checkbox"/> assenza	<input type="checkbox"/> Zona C <input type="checkbox"/> presenza* <input type="checkbox"/> assenza	<input type="checkbox"/> Zona D <input type="checkbox"/> presenza* <input type="checkbox"/> assenza	<input type="checkbox"/> Zona E <input type="checkbox"/> presenza* <input type="checkbox"/> assenza	<input type="checkbox"/> Zona F <input type="checkbox"/> presenza* <input type="checkbox"/> assenza	<input type="checkbox"/> Zona G <input type="checkbox"/> presenza* <input type="checkbox"/> assenza
Firma _____							
Data _____	<input type="checkbox"/> Zona A <input type="checkbox"/> presenza* <input type="checkbox"/> assenza	<input type="checkbox"/> Zona B <input type="checkbox"/> presenza* <input type="checkbox"/> assenza	<input type="checkbox"/> Zona C <input type="checkbox"/> presenza* <input type="checkbox"/> assenza	<input type="checkbox"/> Zona D <input type="checkbox"/> presenza* <input type="checkbox"/> assenza	<input type="checkbox"/> Zona E <input type="checkbox"/> presenza* <input type="checkbox"/> assenza	<input type="checkbox"/> Zona F <input type="checkbox"/> presenza* <input type="checkbox"/> assenza	<input type="checkbox"/> Zona G <input type="checkbox"/> presenza* <input type="checkbox"/> assenza
Firma _____							
Data _____	<input type="checkbox"/> Zona A <input type="checkbox"/> presenza* <input type="checkbox"/> assenza	<input type="checkbox"/> Zona B <input type="checkbox"/> presenza* <input type="checkbox"/> assenza	<input type="checkbox"/> Zona C <input type="checkbox"/> presenza* <input type="checkbox"/> assenza	<input type="checkbox"/> Zona D <input type="checkbox"/> presenza* <input type="checkbox"/> assenza	<input type="checkbox"/> Zona E <input type="checkbox"/> presenza* <input type="checkbox"/> assenza	<input type="checkbox"/> Zona F <input type="checkbox"/> presenza* <input type="checkbox"/> assenza	<input type="checkbox"/> Zona G <input type="checkbox"/> presenza* <input type="checkbox"/> assenza
Firma _____							
Data _____	<input type="checkbox"/> Zona A <input type="checkbox"/> presenza* <input type="checkbox"/> assenza	<input type="checkbox"/> Zona B <input type="checkbox"/> presenza* <input type="checkbox"/> assenza	<input type="checkbox"/> Zona C <input type="checkbox"/> presenza* <input type="checkbox"/> assenza	<input type="checkbox"/> Zona D <input type="checkbox"/> presenza* <input type="checkbox"/> assenza	<input type="checkbox"/> Zona E <input type="checkbox"/> presenza* <input type="checkbox"/> assenza	<input type="checkbox"/> Zona F <input type="checkbox"/> presenza* <input type="checkbox"/> assenza	<input type="checkbox"/> Zona G <input type="checkbox"/> presenza* <input type="checkbox"/> assenza
Firma _____							
Data _____	<input type="checkbox"/> Zona A <input type="checkbox"/> presenza* <input type="checkbox"/> assenza	<input type="checkbox"/> Zona B <input type="checkbox"/> presenza* <input type="checkbox"/> assenza	<input type="checkbox"/> Zona C <input type="checkbox"/> presenza* <input type="checkbox"/> assenza	<input type="checkbox"/> Zona D <input type="checkbox"/> presenza* <input type="checkbox"/> assenza	<input type="checkbox"/> Zona E <input type="checkbox"/> presenza* <input type="checkbox"/> assenza	<input type="checkbox"/> Zona F <input type="checkbox"/> presenza* <input type="checkbox"/> assenza	<input type="checkbox"/> Zona G <input type="checkbox"/> presenza* <input type="checkbox"/> assenza
Firma _____							
Data _____	<input type="checkbox"/> Zona A <input type="checkbox"/> presenza* <input type="checkbox"/> assenza	<input type="checkbox"/> Zona B <input type="checkbox"/> presenza* <input type="checkbox"/> assenza	<input type="checkbox"/> Zona C <input type="checkbox"/> presenza* <input type="checkbox"/> assenza	<input type="checkbox"/> Zona D <input type="checkbox"/> presenza* <input type="checkbox"/> assenza	<input type="checkbox"/> Zona E <input type="checkbox"/> presenza* <input type="checkbox"/> assenza	<input type="checkbox"/> Zona F <input type="checkbox"/> presenza* <input type="checkbox"/> assenza	<input type="checkbox"/> Zona G <input type="checkbox"/> presenza* <input type="checkbox"/> assenza
Firma _____							
Data _____	<input type="checkbox"/> Zona A <input type="checkbox"/> presenza* <input type="checkbox"/> assenza	<input type="checkbox"/> Zona B <input type="checkbox"/> presenza* <input type="checkbox"/> assenza	<input type="checkbox"/> Zona C <input type="checkbox"/> presenza* <input type="checkbox"/> assenza	<input type="checkbox"/> Zona D <input type="checkbox"/> presenza* <input type="checkbox"/> assenza	<input type="checkbox"/> Zona E <input type="checkbox"/> presenza* <input type="checkbox"/> assenza	<input type="checkbox"/> Zona F <input type="checkbox"/> presenza* <input type="checkbox"/> assenza	<input type="checkbox"/> Zona G <input type="checkbox"/> presenza* <input type="checkbox"/> assenza
Firma _____							
Data _____	<input type="checkbox"/> Zona A <input type="checkbox"/> presenza* <input type="checkbox"/> assenza	<input type="checkbox"/> Zona B <input type="checkbox"/> presenza* <input type="checkbox"/> assenza	<input type="checkbox"/> Zona C <input type="checkbox"/> presenza* <input type="checkbox"/> assenza	<input type="checkbox"/> Zona D <input type="checkbox"/> presenza* <input type="checkbox"/> assenza	<input type="checkbox"/> Zona E <input type="checkbox"/> presenza* <input type="checkbox"/> assenza	<input type="checkbox"/> Zona F <input type="checkbox"/> presenza* <input type="checkbox"/> assenza	<input type="checkbox"/> Zona G <input type="checkbox"/> presenza* <input type="checkbox"/> assenza
Firma _____							
Data _____	<input type="checkbox"/> Zona A <input type="checkbox"/> presenza* <input type="checkbox"/> assenza	<input type="checkbox"/> Zona B <input type="checkbox"/> presenza* <input type="checkbox"/> assenza	<input type="checkbox"/> Zona C <input type="checkbox"/> presenza* <input type="checkbox"/> assenza	<input type="checkbox"/> Zona D <input type="checkbox"/> presenza* <input type="checkbox"/> assenza	<input type="checkbox"/> Zona E <input type="checkbox"/> presenza* <input type="checkbox"/> assenza	<input type="checkbox"/> Zona F <input type="checkbox"/> presenza* <input type="checkbox"/> assenza	<input type="checkbox"/> Zona G <input type="checkbox"/> presenza* <input type="checkbox"/> assenza
Firma _____							

Azione correttiva: *Presenza di deiazioni o rosioni richiedere intervento ditta specializzata per derattizzazione

I.P.S.A.A. M.T. BELLINI -Trecenta (RO)

**Rev. 02
del 01/2021**

Istruzioni operative e schede di registrazione

Pagina 82 di 112

MONITORAGGIO INSETTI STRISCIANTI – FREQUENZA: SETTIMANALE

Data_____	<input type="checkbox"/> Zona A <input type="checkbox"/> presenza*	<input type="checkbox"/> Zona B <input type="checkbox"/> presenza*	<input type="checkbox"/> Zona C <input type="checkbox"/> presenza*	<input type="checkbox"/> Zona D <input type="checkbox"/> presenza*	<input type="checkbox"/> Zona E <input type="checkbox"/> presenza*	<input type="checkbox"/> Zona F <input type="checkbox"/> presenza*	<input type="checkbox"/> Zona G <input type="checkbox"/> presenza*
Firma_____	<input type="checkbox"/> assenza	<input type="checkbox"/> assenza	<input type="checkbox"/> assenza	<input type="checkbox"/> assenza	<input type="checkbox"/> assenza	<input type="checkbox"/> assenza	<input type="checkbox"/> assenza
Data_____	<input type="checkbox"/> Zona A <input type="checkbox"/> presenza*	<input type="checkbox"/> Zona B <input type="checkbox"/> presenza*	<input type="checkbox"/> Zona C <input type="checkbox"/> presenza*	<input type="checkbox"/> Zona D <input type="checkbox"/> presenza*	<input type="checkbox"/> Zona E <input type="checkbox"/> presenza*	<input type="checkbox"/> Zona F <input type="checkbox"/> presenza*	<input type="checkbox"/> Zona G <input type="checkbox"/> presenza*
Firma_____	<input type="checkbox"/> assenza	<input type="checkbox"/> assenza	<input type="checkbox"/> assenza	<input type="checkbox"/> assenza	<input type="checkbox"/> assenza	<input type="checkbox"/> assenza	<input type="checkbox"/> assenza
Data_____	<input type="checkbox"/> Zona A <input type="checkbox"/> presenza*	<input type="checkbox"/> Zona B <input type="checkbox"/> presenza*	<input type="checkbox"/> Zona C <input type="checkbox"/> presenza*	<input type="checkbox"/> Zona D <input type="checkbox"/> presenza*	<input type="checkbox"/> Zona E <input type="checkbox"/> presenza*	<input type="checkbox"/> Zona F <input type="checkbox"/> presenza*	<input type="checkbox"/> Zona G <input type="checkbox"/> presenza*
Firma_____	<input type="checkbox"/> assenza	<input type="checkbox"/> assenza	<input type="checkbox"/> assenza	<input type="checkbox"/> assenza	<input type="checkbox"/> assenza	<input type="checkbox"/> assenza	<input type="checkbox"/> assenza
Data_____	<input type="checkbox"/> Zona A <input type="checkbox"/> presenza*	<input type="checkbox"/> Zona B <input type="checkbox"/> presenza*	<input type="checkbox"/> Zona C <input type="checkbox"/> presenza*	<input type="checkbox"/> Zona D <input type="checkbox"/> presenza*	<input type="checkbox"/> Zona E <input type="checkbox"/> presenza*	<input type="checkbox"/> Zona F <input type="checkbox"/> presenza*	<input type="checkbox"/> Zona G <input type="checkbox"/> presenza*
Firma_____	<input type="checkbox"/> assenza	<input type="checkbox"/> assenza	<input type="checkbox"/> assenza	<input type="checkbox"/> assenza	<input type="checkbox"/> assenza	<input type="checkbox"/> assenza	<input type="checkbox"/> assenza

Azione correttiva: *Presenza BLATTE richiedere intervento ditta specializzata per derattizzazione

MONITORAGGIO INSETTI VOLANTI (mosche moscerini) – FREQUENZA: QUINDICINALI

Data_____	<input type="checkbox"/> Zona A <input type="checkbox"/> copertura totale della zona collante*	<input type="checkbox"/> Zona B <input type="checkbox"/> copertura totale della zona collante*	<input type="checkbox"/> Zona C <input type="checkbox"/> copertura totale della zona collante*	<input type="checkbox"/> Zona D <input type="checkbox"/> copertura totale della zona collante*	<input type="checkbox"/> Zona E <input type="checkbox"/> copertura totale della zona collante*
Firma_____	<input type="checkbox"/> copertura minima assenza	<input type="checkbox"/> copertura minima assenza	<input type="checkbox"/> copertura minima assenza	<input type="checkbox"/> copertura minima assenza	<input type="checkbox"/> copertura minima assenza
Data_____	<input type="checkbox"/> Zona A <input type="checkbox"/> copertura totale della zona collante*	<input type="checkbox"/> Zona B <input type="checkbox"/> copertura totale della zona collante*	<input type="checkbox"/> Zona C <input type="checkbox"/> copertura totale della zona collante*	<input type="checkbox"/> Zona D <input type="checkbox"/> copertura totale della zona collante*	<input type="checkbox"/> Zona E <input type="checkbox"/> copertura totale della zona collante*
Firma_____	<input type="checkbox"/> copertura minima assenza	<input type="checkbox"/> copertura minima assenza	<input type="checkbox"/> copertura minima assenza	<input type="checkbox"/> copertura minima assenza	<input type="checkbox"/> copertura minima assenza

Azione correttiva: *Copertura totale della zona collante richiedere intervento ditta specializzata per derattizzazione

**SCHEDA PREPARAZIONE E PRODOTTO FINITO
(LAB. ENOGASTRONOMIA E SALA BAR)**

DATA	CLASSE	ORA	DOCENTE	LUOGO

INGREDIENTI	QUANTITA'	TIPO DI PREPARAZIONE		
			A CALDO	A FREDDO
		ANTIPASTI		
		PRIMI PIATTI		
		SECONDI PIATTI		
		CONTORNI		
		DOLCI		
		BUFFET		
		CAFFETTERIA/BEVANDE		

QUALITA' MATERIE PRIME				
	ACCETTABILE	BUONA	OTTIMA	NON IDONEA
ANTIPASTI				
PRIMI PIATTI				
SECONDI PIATTI				
CONTORNI				
DOLCI				
BUFFET				
CAFFETTERIA/BEVANDE				

TEMPERATURE				
	TEMP. AMBIENTE	BAGNO MARIA	FORNO	EBOLLIZIONE
ANTIPASTI				
PRIMI PIATTI				
SECONDI PIATTI				
CONTORNI				
DOLCI				
BUFFET				
CAFFETTERIA/BEVANDE				

SOMMINISTRAZIONE E / O CONSERVAZIONE		
	ACCETTABILE	BUONA
ANTIPASTI		
PRIMI PIATTI		
SECONDI PIATTI		
CONTORNI		
DOLCI		
BUFFET		
CAFFETTERIA/BEVANDE		

QUALITA' FINALE				
	OTTIMA	BUONA	ACCETTABILE	NON IDONEA
ANTIPASTI				
PRIMI PIATTI				
SECONDI PIATTI				
CONTORNI				
DOLCI				
BUFFET				
CAFFETTERIA/BEVANDE				
COTTURA				
CONSISTENZA				

I.P.S.A.A. M.T. BELLINI -Trecenta (RO)

Rev. 02
del 01/2021

Istruzioni operative e schede di registrazione

Pagina 85 di 112

SCHEDA PREPARAZIONE PRODOTTO E PRODOTTO CUCINA/MENSA

DATA _____ CUOCO _____ COLAZIONE PRANZO
 CENA

NOME RICETTA _____

INGREDIENTI	DITTA	LOTTO /DATA SCADENZA /DDT	N.B.
			I prodotti conservati in frigorifero devono avere etichetta con le seguenti indicazioni : - Nome alimento - data di preparazione o apertura prodotto - data di scadenza

TEMPERATURE	FORNO:	ESAME ORGANOLETTICO PRODOTTO FINITO		
<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: fit-content; margin: auto;">TEMPI</div>	FORNO:	COTTURA <input type="checkbox"/> Ottima <input type="checkbox"/> Accettabile <input type="checkbox"/> Insufficiente	CONSISTENZA <input type="checkbox"/> Ottima <input type="checkbox"/> Accettabile <input type="checkbox"/> Non idonea	FRIABILIT A' <input type="checkbox"/> Ottima <input type="checkbox"/> Accettabile <input type="checkbox"/> Non idonea
	FORNO:	ODORE <input type="checkbox"/> Caratteristico <input type="checkbox"/> Acido		

**SCHEDA PULIZIA LOCALI E ATTREZZATURE
LAB. ENOGASTRONOMICO E SALA BAR, IGIENE DELLA PERSONA**

CLASSE _____ DOCENTE _____

 LUOGO _____ DATA _____ ORA _____**INTERVENTO****LOCALI ATTREZZATURE**

- PULIZIA PIANO COTTURA
 PLONGE CUCINA
- PULIZIA – IGIENIZZAZIONE PIANO LAVORO
PAVIMENTI
- RIORDINO MATERIALE – UTENSILERIA STRUMENTAZIONE
Z.C. ZONA CALDA
- PULIZIA MACCHINARI BANCO BAR
 Z.F. ZONA FREDDA
- PULIZIA SALA RISTORAZIONE PIANO APPOGGIO
- ALTRO SPECIFICARE

VERIFICA ALLIEVI

	CONFORME	NON CONFORME	INTERVENTI CORRETTIVI
COPRICAPO			
DIVISA			
MONILI			
COMPORAMENTI IGIENICI			
EVENTUALE PRESENZA DI FERITE			

ALLIEVI NON CONFORMI E/O OGGETTO DI INTERVENTI CORRETTIVI

COGNOME	NOME

SCHEDA RUOLI OPERATIVI E DI RESPONSABILITÀ

Anno scolastico

NOMINATIVO	RUOLO AZIENDALE	
DIRIGENTE SCOLASTICO	RAPPRESENTANTE LEGALE	
DOCENTI INCARICATI	RESPONSABILI HACCP	
DOCENTI ITP (Laboratorio di Cucina e Sala-bar)	RESPONSABILI OPERATIVI	
ASSISTENTI TECNICI	RESPONSABILI OPERATIVI	
STUDENTI	RESPONSABILI OPERATIVI	
COLLABORATORI	RESPONSABILI OPERATIVI	
CUOCHI DEL CONVITTO	RESPONSABILI OPERATIVI	
COLLABORATORI DEL CONVITTO	RESPONSABILI OPERATIVI	

I.P.S.A.A. M.T. BELLINI -Trecenta (RO)

Rev. 02
del 01/2021

Istruzioni operative e schede di registrazione

Pagina 89 di 112

I.P.S.A.A. TRECENTA	SCHEDA CONTROLLO SUPERVISORE HACCP – CONVITTO	Sigla documento	//
		Revisione:	0
		Pagina	1 di 2

DATA	PUNTO/SCHEDA DI CONTROLLO	CONTROLLO POSITIVO - NEGATIVO		VALUTAZIONE	FIRMA OPERATORE

I.P.S.A.A. TRECENTA	SCHEDA CONTROLLO SUPERVISORE HACCP – CONVITTO	Sigla documento	//
		Revisione:	0
		Pagina	2 di 2

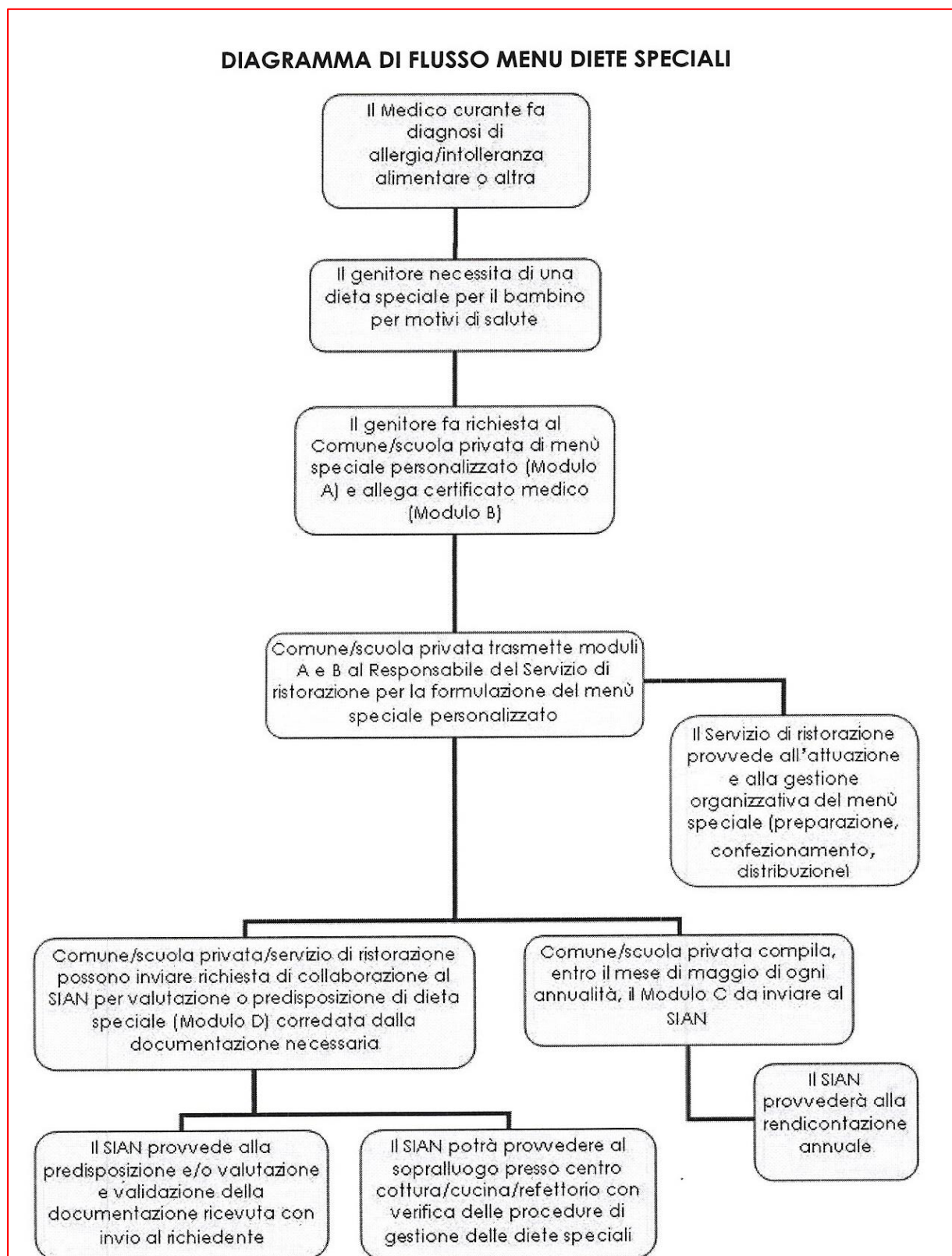
COMMENTO DEL SUPERVISORE

DATA E FIRMA

Le schede di registrazione sopra riportate sono raggruppate in una cartella digitale in formato stampabile

Indicazioni diete speciali

DIAGRAMMA DI FLUSSO MENU DIETE SPECIALI



DOMANDA PER LA PREDISPOSIZIONE DI DIETA/E SPECIALI

(Il SIAN prende in carico la richiesta in base alla disponibilità di risorse)

Al Direttore del SIAN Azienda ULSS _____
VIA _____
CITTÀ _____
PEC: _____

RICHIESTA DI:

predisposizione N. _____ dieta/e speciale

Per una corretta attuazione della dieta speciale, si chiede la collaborazione di codesto SIAN, **allegando la seguente documentazione:**

- richiesta del genitore o di chi ne fa le veci (mod. A)
- certificato medico (mod. B)
- menù standard e ricettario valutato/vidimato dal SIAN

La prestazione è soggetta al pagamento secondo il tariffario regionale in vigore (TARIFFARIO UNICO REGIONALE DELLE PRESTAZIONI RESE DAI DIPARTIMENTI DI PREVENZIONE DELLE AZIENDE ULSS)

Ufficio /Settore _____
Responsabile: _____
Scuola _____
Dirigente _____

DATA: _____ FIRMA _____

Riferimenti per eventuali comunicazioni:

Cognome e Nome _____
Ufficio/settore/ Scuola _____
Indirizzo _____
Tel. _____
FAX _____
e-mail _____

DIETE PER ALLERGIA E INTOLLERANZA

Per la gestione di un'allergia o di un'intolleranza alimentare, diagnosticata dallo specialista, deve essere prescritta una dieta di eliminazione, basata sull'esclusione rigorosa degli alimenti, e loro derivati, che causano i sintomi. A tutt'oggi la dieta di eliminazione rappresenta l'unica terapia dell'allergia e dell'intolleranza alimentare riconosciuta dal mondo scientifico. Anche se ogni alimento può causare allergia, la maggior parte delle reazioni allergiche sono scatenate da un ristretto numero di alimenti: latte vaccino, uovo, soia, grano, pesce, crostacei, arachidi e frutta secca.

Poiché può essere sufficiente anche una minima quantità di allergene a determinare la comparsa dei sintomi, è indispensabile poter individuare con esattezza quali alimenti lo contengono, anche solo in tracce, ed eliminarli completamente dalla dieta.

Gli alimenti e gli additivi che più frequentemente sono causa di allergia alimentare sono elencati nell'allegato II del Regolamento (UE) 1169/2011. Permane comunque, pur con minore frequenza, la possibilità di manifestazioni allergiche e di intolleranze anche ad altre tipologie di alimenti. Secondo quanto indicato dal Regolamento, essi devono risultare elencati chiaramente in etichetta, se presenti come ingredienti, residui, additivi o coadiuvanti tecnologici. Qualora vi siano contaminazioni derivanti dalle pratiche di lavorazione possono essere dichiarati su basi volontarie.

PER SAPERNE DI PIÙ

Allergia Alimentare: avviene quando a seguito dell'assunzione di un alimento, si verifica una reazione avversa, scatenata da un meccanismo immunologico. L'allergia alimentare può essere IgE mediata, se sono coinvolti anticorpi chiamati IgE, o non IgE-mediata quando tali anticorpi non sono rilevabili.

I sintomi di un'allergia alimentare possono coinvolgere diversi apparati: muco/cutaneo (orticaria/angioedema, eritema, dermatite atopica), gastrointestinale (sindrome orale allergica, vomito, diarrea), respiratorio (rinite, edema della glottide, asma), cardiocircolatorio.

Quando si verifica l'interessamento di due o più apparati si delinea un quadro di anafilassi, definita come reazione a rapida insorgenza, potenzialmente fatale.

I sintomi, dopo assunzione/contatto dell'allergene, possono comparire ad una distanza di pochi minuti o di alcune ore e la loro gravità non dipende dalla quantità ingerita; pertanto sono possibili reazioni gravi (anafilassi) anche da contaminazione o da semplice inalazione di vapori.

Intolleranza alimentare: si definisce intolleranza qualsiasi reazione indesiderata e non prevista, scatenata da un alimento e non mediata da un meccanismo immunologico. I sintomi dell'intolleranza (orticaria, prurito, difficoltà respiratoria, diarrea, vomito, ecc.) possono essere simili a quelli dell'allergia alimentare, ma da questa si distingue per le seguenti caratteristiche:

- la gravità delle manifestazioni patologiche è correlata alla quantità di alimento assunta.
- può essere correlata a componenti presenti negli alimenti (es.: istamina del pesce) o può essere legata a sostanze contenute nell'alimento (es.: la tiramina dei formaggi).

MODALITA' OPERATIVE PER LA GESTIONE DELLE DIETE SPECIALI

Le preparazioni sostitutive previste nella dieta speciale devono essere sostenibili all'interno del servizio di ristorazione ed essere il più possibile uguali al menù giornaliero. Il livello di qualità della dieta speciale deve essere appropriato come quello del menù standard, anche dal punto di vista nutrizionale: è necessario quindi promuovere varietà, alternanza e consumo di alimenti protettivi, quali frutta e verdura. Per la corretta gestione di tutto il processo "diete speciali" risulta inoltre fondamentale la sensibilizzazione di tutti gli operatori coinvolti nella ristorazione. In particolare è importante che la gestione delle diete avvenga con lo scrupolo, la puntualità e il rigore necessari da parte del personale addetto alla preparazione e somministrazione affiancato da personale scolastico attento, sensibile, informato e formato. Il personale deve essere adeguatamente informato/formato in merito alla necessità di rigorosa applicazione delle indicazioni fornite, al fine di assicurare la produzione di pasti speciali "sicuri". E' indispensabile che venga identificata sia fra gli operatori della cucina, sia fra quelli della somministrazione, una persona specificamente incaricata alla gestione delle diete speciali, che abbia ricevuto adeguata formazione.

1. Approvvigionamento delle materie prime:

- utilizzare materie prime esenti dagli allergeni vietati (come da certificazione medica)
- rivolgersi a fornitori accreditati
- preferire l'utilizzo di alimenti semplici da assemblare al momento
- se vengono utilizzati cibi confezionati **leggere attentamente le etichette** al fine di evitare l'introduzione di ingredienti vietati

2. Stoccaggio delle materie prime

- conservare le materie prime destinate alla preparazione delle diete speciali in zone/contenitori separati, ben identificabili e possibilmente chiusi, anche nel caso di conservazione in frigo/freezer
- una volta aperte le confezioni, utilizzare sacchetti e/o contenitori con chiusura ermetica per la loro conservazione, contrassegnate con etichette distinte

3. Preparazione delle diete speciali

- individuare una zona separata e ben identificata. Qualora non sia presente una zona separata differenziare temporalmente la preparazione dei pasti speciali dando la precedenza alle diete per motivi sanitari rispetto ai pasti etico-religiosi o convenzionali
- utilizzare piani di lavoro, attrezzature e utensili dedicati e procedere a un'accurata sanificazione degli stessi. È consigliato l'uso esclusivo di alcuni strumenti (es. scolapasta, grattugia, tagliere, frullatori) per evitare il rischio di possibili residui
- lavare accuratamente le mani prima di iniziare e ogni qualvolta sia necessario
- indossare indumenti puliti o camici monouso
- cuocere i pasti speciali utilizzando contenitori/attrezzature/utensili distinti e accuratamente sanificati. Evitare **tassativamente** l'utilizzo promiscuo di cestelli multicottura, forno ventilato, olio di cottura, kit del sale, ecc.

4. Conservazione delle diete speciali

- confezionare e conservare il prodotto finito in contenitori a chiusura ermetica ad uso esclusivo, ben identificabili e opportunamente etichettati con nome e tipologia di pietanza del pasto speciale
- l'eventuale trasporto del pasto speciale dalla cucina alla sede di somministrazione, dovrà avvenire in contenitori termici ad uso esclusivo e ben identificabili (mensa della scuola dove avviene la somministrazione, nome dell'utente e tipologia di pietanza del pasto speciale)

5. Somministrazione diete speciali

- lavare accuratamente le mani e indossare indumenti puliti o camici monouso

- servire il pasto speciale per primo rispetto agli altri pasti
- verificare la corrispondenza tra dieta speciale e utente a cui è destinata
- distribuire il pasto speciale utilizzando utensili e stoviglie dedicate e opportunamente sanificate
- attuare un'azione di sorveglianza e vigilanza durante la consumazione del pasto.

6.5 SCHEMI DIETETICI PER ALLERGIE E INTOLLERANZE ALIMENTARI

Si presentano di seguito gli schemi dietetici per le allergie/intolleranze provocate dagli allergeni elencati nell'allegato II del regolamento UE 1169/2011 (nello stesso ordine previsto dall'allegato). In presenza di allergia/intolleranza alimentare l'alimento o gli alimenti contenenti l'allergene devono essere esclusi dalla dieta come specificato:

- l'alimento tal quale (es: uova, latte, arachide)
- i prodotti alimentari in cui tale alimento è presente come ingrediente (es: biscotti preparati con uova, pane al latte)
- i prodotti alimentari in cui tale alimento è presente come coadiuvante tecnologico o come contaminante derivante dall'impiego promiscuo di macchinari per la lavorazione di altri prodotti contenenti l'allergene
- escludere alimenti confezionati riportanti in etichetta le seguenti diciture " può contenere tracce di.....(allergene)"; "prodotto in uno stabilimento in cui viene utilizzato....(allergene), prodotto in filiere alimentari non separate, in cui viene processato anche.....(allergene)"

ALLERGENE 1: CEREALI CONTENENTI GLUTINE

Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne:

- a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio (1);
- b) maltodestrine a base di grano (1);
- c) sciroppi di glucosio a base di orzo;
- d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.

CELIACHIA

La celiachia, o malattia celiaca (MC), è una patologia di tipo autoimmune, primariamente localizzata nell'intestino tenue ma di natura sistemica, scatenata dall'ingestione di glutine nei soggetti geneticamente predisposti. La MC è una delle patologie permanenti più frequenti, in quanto colpisce circa l'1% della popolazione generale su scala nazionale e mondiale. Il glutine è un complesso proteico contenuto in alcuni cereali quali: grano tenero, grano duro, triticale, farro, spelta, segale, grano korasan (ad es. kamut ®), orzo, altri cereali minori. Anche l'avena, ad oggi va esclusa.

L'ingestione di glutine scatena, in soggetti geneticamente predisposti, un'enteropatia autoimmune, che causa un'infiammazione dell'intestino tenue, con conseguente malassorbimento, e sintomi extraintestinali.

In presenza di una genetica specifica, i sintomi di celiachia si possono manifestare in età pediatrica o in età adulta: la gran parte dei celiaci (>90%) si concentra infatti nell'età adulta. Il fattore scatenante è l'assunzione di glutine.

L'unica terapia attualmente possibile è la dieta rigorosa senza glutine per tutta la vita.

La dieta senza glutine va elaborata utilizzando:

- ALIMENTI NATURALMENTE SENZA GLUTINE: carne, pesce, latte e derivati, legumi, frutta, verdura,

frutta secca oleosa, uova, mais, miglio, riso, grano saraceno, quinoa, amaranto, patate, se non pre-lavorati e se manipolati correttamente.

- ALIMENTI PRE-LAVORATI. (anche derivanti da alimenti naturalmente senza glutine) in cui compare in etichetta la dicitura:"senza glutine" oppure che abbiano il marchio spiga barrata o che siano presenti nel prontuario AIC (vedi sotto).

NOTE SUGLI ALIMENTI PRE-CONFEZIONATI: LE DICITURE IN ETICHETTA

Alimenti preconfezionati senza glutine: I riferimenti normativi che regolano i prodotti preconfezionati senza glutine sono i Reg Ce 1169/2011, 609/2013 e 828/2014.

Le informazioni sull'assenza di glutine o sulla sua presenza in misura ridotta negli alimenti sono identificabili attraverso le seguenti diciture in etichetta (di natura volontaria):

- "senza glutine" o "con contenuto di glutine molto basso", eventualmente seguito da "specificamente formulato per persone intolleranti al glutine" o "specificamente formulato per celiaci", nel caso in cui il prodotto sia stato appositamente formulato per i celiaci. Si ricorda che solo gli alimenti con la dicitura "senza glutine" sono idonei all'alimentazione del soggetto celiaco;
- "senza glutine" eventualmente seguito da "adatto alle persone intolleranti al glutine" o "adatto per i celiaci", per i prodotti preconfezionati di uso corrente ma adatti anche ai celiaci.

L'impiego della dizione "senza glutine" in etichetta è ammesso qualora l'impresa alimentare possa assicurare l'assenza di glutine (glutine <20 ppm) che potrebbe derivare sia dagli ingredienti sia dalla contaminazione durante il processo produttivo.

In merito, l'azienda è tenuta ad adeguare il proprio piano di autocontrollo, al fine di garantire che il tenore residuo di glutine nei propri prodotti dichiarati come "senza glutine" non superi i 20 ppm (20 mg/kg).

Il Decreto del Ministero della Salute del 17 maggio 2016 ha sancito che è necessario utilizzare, ai fini dell'inserimento nel Registro degli alimenti senza glutine, erogabili ai celiaci, le nuove diciture "accessorie": "specificamente formulato per celiaci" o "specificamente formulato per persone intolleranti al glutine".

In Italia, quindi, le procedure di notifica al Ministero della Salute e di inserimento in Registro nazionale dei prodotti senza glutine sono mantenute, così come è garantito il mantenimento dell'erogazione degli alimenti specificamente formulati per celiaci inseriti nel Registro.

Alimenti con marchio Spiga Barrata: Il marchio spiga barrata è di proprietà dell'AIC e la sua licenza d'uso è concessa alle aziende che in seguito a verifica (sopralluoghi di personale AIC, campioni, verifica delle procedure) sono risultate conformi a produrre alimenti idonei al consumatore celiaco. L'elenco completo e aggiornato dei prodotti con marchio Spiga Barrata AIC è consultabile nel sito www.celiachia.it

SCHEMA RIASSUNTIVO:

Alimenti contenenti glutine

Il glutine si trova in alcuni cereali quali:

FRUMENTO (GRANO TENERO, GRANO DURO), FARRO, ORZO, SEGALE, GRANO KORASAN (ad es. KAMUT), GRANO BULGUR, FRIK, SPELTA, TRITICALE, AVENA.

Qualsiasi alimento preparato con questi cereali **NON** è consentito.

Per esempio, se preparati con **derivati di** cereali contenenti glutine, non sono consentiti: farina, amido, semolino, crusca, seitan, pasta (fresca, secca, con o senza ripieno), gnocchi di patate, prodotti da forno dolci o salati (pane, grissini, crackers, fette biscottate, pancarré, pangrattato,

focacce, pizza, biscotti, torte, ecc.), malto d'orzo, müsli e fiocchi di miscele di cereali tostati, riso soffiato al malto d'orzo o di frumento.

Alimenti naturalmente privi di glutine (se non prelaborati)

Il glutine non si trova nei seguenti cereali:

- RISO, MAIS, MIGLIO, MANIOCA,TAPIOCA, PATATE, AMARANTO, QUINOA, SORGO, TEFF, GRANO SARACENO, (nella loro forma integra, ad es. in chicchi/semi)

altri vegetali:

- LEGUMI (FAGIOLI, PISELLI, CECI, FAVE, LENTICCHIE, SOIA), CASTAGNE, OLIVE, FRUTTA E VERDURA

altri alimenti:

- CARNE, PESCE, UOVA, LATTE, OLI VEGETALI MONOSEME, OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA, BURRO, FORMAGGIO, ZUCCHERO, MIELE

**Prodotti derivati da alimenti naturalmente privi di glutine
(che hanno subito una lavorazione)**

I prodotti derivati da alimenti naturalmente privi di glutine, che hanno subito una lavorazione, sono spesso prodotti **a rischio** e, per essere utilizzati per un pasto senza glutine, devono riportare in etichetta la dicitura "senza glutine" ai sensi dei regolamenti 1169/2011, 609/2013 e 828/2014), il Marchio Spiga Barrata di AIC o essere presenti nel Prontuario degli alimenti di AIC (Associazione Italiana Celiachia).

Esempi alimenti a rischio che vanno verificati attraverso la misura dell'etichetta:

Farina, crema e amido di riso

Farina di mais, polenta, maizena (amido di mais) e popcorn

Fecola di patate

Farina di miglio

Farina di soia pura

Farina di tapioca

Farina di castagne

Farina di ceci e altri legumi

Farina di grano saraceno

Prosciutto cotto

Cioccolato

Yogurt alla frutta

Panna aromatizzata

Succhi di frutta e marmellate

Hamburger

Lievito di birra liquido

Preparati per minestrone composti da altri ingredienti oltre alle verdure

Dado per brodi

ISTRUZIONI PER LA PREPARAZIONE E SOMMINISTRAZIONE DI UN PASTO SENZA GLUTINE

1) Approvvigionamento delle materie prime (vedi allegato 3 Schede Prodotti)

Escludere dalla dieta tutti gli alimenti a base di cereali e derivati contenenti glutine (grano, orzo, farro, grano korasan, segale, grano bulgur, spelta, triticale, avena), preparati con ingredienti contenenti glutine o che abbiano subito contaminazione da glutine.

Utilizzare solo:

- Alimenti non prelaborati naturalmente privi di glutine (vedi paragrafo relativo).

- Alimenti prelaborati con la dicitura "senza glutine" (Reg Ce 1169/2011, 609/2013 e 828/2014)

- Alimenti prodotti con materie prime naturalmente prive di glutine oppure materie prime

degluteinizzate che hanno seguito la procedura di notifica dell'etichetta del Ministero della Salute. Tali alimenti sono presenti nel Registro Nazionale dei prodotti senza glutine, consultabile direttamente sul sito del Ministero della Salute all'indirizzo <http://www.salute.gov.it>

Essi sono contraddistinti in etichetta dal logo:



-Prodotti a marchio Spiga Barrata



- Alimenti presenti nel Prontuario AIC degli Alimenti (edizione corrente) ed eventuali aggiornamenti

2) Stoccaggio

- Le scorte di magazzino dei prodotti approvvigionati per un pasto senza glutine devono essere conservate in luogo esclusivamente dedicato e correttamente identificato.
- La conservazione delle confezioni di cibi senza glutine, una volta aperte, dovrà avvenire utilizzando sacchetti e/o contenitori dotati di chiusura ermetica anche nel caso di conservazione in frigo/freezer. Si consiglia l'utilizzo di etichette o segnali distintivi per contrassegnare le confezioni e/o i contenitori al fine di evitare grossolani errori.

3) Comportamento degli operatori addetti alla preparazione

Il personale incaricato della preparazione di pasti senza glutine deve indossare divise pulite e non contaminate (in particolare non infarinate) o indossare un camice monouso sopra la divisa in uso. Lo stesso, prima di accingersi all'allestimento dei pasti senza glutine, è rigorosamente tenuto a lavarsi accuratamente le mani al fine di eliminare qualsiasi traccia di possibili residui.

Il responsabile di cucina, così come eventuali altri operatori addetti, dovranno essere adeguatamente informati/formati in merito alla necessità di rigorosa applicazione delle indicazioni fornite, al fine di assicurare la produzione di pasti senza glutine "sicuri".

4) In cucina

È necessario che i cibi siano preparati in modo che non sia consentito il contatto con alimenti con glutine.

- **Il luogo della lavorazione** degli alimenti senza glutine dovrà essere pulito da eventuali residui di precedenti lavorazioni con alimenti con glutine (es. le preparazioni di dolci o pasta fresca fatta a mano). Nel caso di cucine di piccole dimensioni è preferibile dare la priorità alla preparazione dei piatti senza glutine.

- Tutti i **macchinari, stoviglie e utensili, attrezzature, prodotti accessori ed ingredienti** necessari alla produzione di alimenti senza glutine devono essere assolutamente distinti e separati (se necessario coperti) al fine di garantire la non contaminazione degli stessi, utilizzare anche fogli o teglie di alluminio.

- La **cottura degli alimenti** senza glutine deve avvenire in contenitori distinti da quelli usati per altri cibi: **mai** nella stessa acqua dove è cotta la pasta con glutine, **mai** nei cestelli multi cottura che ospitano alimenti con glutine. Non utilizzare l'acqua di cottura già usata per pasta normale, ne' utilizzarla per allungare risotti, sughi o altre preparazioni. **Mai** nel forno ventilato con cibi che contengono glutine.

- **L'olio di cottura** deve essere destinato in modo **esclusivo** alla cottura degli alimenti senza glutine.

- Qualsiasi alimento senza glutine non deve essere addensato né infarinato con farina non consentita.
- Qualsiasi padella, teglia, griglia, piastra nonché qualsiasi contenitore, non devono essere contaminati da alimenti con glutine: prima dell'utilizzo devono essere lavati accuratamente.
- Ogni strumento che serve per grattugiare, scolare, tagliare, ecc., deve essere adeguatamente lavato prima di essere usato per il senza glutine; si consiglia l'uso di tali strumenti in modo dedicato (scolapasta, grattugia, tagliere,...)
- **La conservazione** dei cibi senza glutine dovrà avvenire in sacchetti e/o contenitori con chiusura ermetica, anche nel caso di conservazione in frigo o in freezer.

5) Distribuzione

Il trasferimento del pasto senza glutine dalla cucina alla sede di somministrazione dovrà avvenire in modo tale da evitare qualsiasi contaminazione (ad es coperto e/o sigillato) .

Il pasto senza glutine dovrà essere confezionato in monoporzione ed idoneamente identificato.

SCHEMA DIETETICO PER CELIACHIA

QUANDO IL MENÙ PREVEDE:		SOSTITUIRE CON:
Condimenti		<p>Olio extra vergine d'oliva, oli monoseme vegetale</p> <p>Aceto balsamico sale, pepe, erbe aromatiche, spezie</p> <p>Non serve sostituzione</p> <p>Per l'aceto, se non DOP o IGP, verificare la dichiarazione in etichetta "senza glutine" o alternative* Usare kit di spezie dedicato</p>
Primo piatto asciutto	⚠	<p>Pasta di semola e pasta all'uovo</p> <p>Pasta sostitutiva con dicitura senza glutine o alternativa* o cereale/vegetale naturalmente privo di glutine (es riso, quinoa, grano saraceno...)</p>
		<p>Riso</p> <p>Non serve sostituzione</p>
		<p>Sughi pronti (es. pesto) o sughi e salse addensati con farine non consentite (es. besciamella)</p> <p>Sostituire con olio o sugo di pomodoro e parmigiano, o altri sughi (non addensati con farine non consentite, né allungati con acqua di cottura in cui è stata cotta pasta di semola) Per i sughi pronti (es. pesto) verificare la dichiarazione in etichetta "senza glutine" o alternativa*</p>
	⚠	<p>Pasta ripiena (es. tortellini, cannelloni, ravioli, agnolotti)</p> <p>Pasta sostitutiva con dicitura senza glutine o alternative* o cereale/vegetale naturalmente privo di glutine (es riso, quinoa, grano saraceno...)</p>
	⚠	<p>Pasta al forno o pasticciata</p> <p>Pasta sostitutiva con dicitura senza glutine o alternative* o cereale/vegetale naturalmente privo di glutine (es riso, quinoa, grano saraceno...), con olio extra vergine d'oliva e pomodoro</p>
	⚠	<p>Gnocchi di patate</p> <p>Pasta/gnocchi sostitutivi con dicitura senza glutine o alternative* o cereale/vegetale naturalmente privo di glutine (es riso, quinoa, grano saraceno...), con olio extra vergine d'oliva e pomodoro</p>
Primo piatto in brodo	⚠	<p>Pastina in brodo vegetale o in brodo di carne sgrassato</p> <p>Pasta sostitutiva con dicitura senza glutine o alternative* o cereale/vegetale naturalmente privo di glutine (es riso, quinoa, grano saraceno...)</p>
	⚠	<p>Zuppe, passati o minestre di verdure (cucinate esclusivamente con verdura fresca/surgelata) con pastina</p> <p>Pasta sostitutiva con dicitura senza glutine o alternative* o cereale/vegetale naturalmente privo di glutine (es riso, quinoa, grano saraceno...); verificare etichetta per i vegetali confezionati (presenza dicitura senza glutine o alternative*)</p>

I.P.S.A.A. M.T. BELLINI -Trecenta (RO)

**Rev. 02
del 01/2021**

Istruzioni operative e schede di registrazione

Pagina 102 di 112

		Riso in brodo vegetale o in brodo di carne sgrassato	Non serve sostituzione
Pizza	⚠	Pizza al pomodoro o margherita	Pizza o base per pizza con dicitura senza glutine o alternative*
Secondi piatti a base di carne, pesce, uova			Non serve sostituzione purché non pre-lavorati, cucinati con ingredienti consentiti e correttamente manipolati. Vietati i prodotti impanati e/o infarinati o gratinati con besciamella; se prelaborati, verificare dicitura senza glutine o alternative*
Secondi piatti a base di formaggi			Non serve sostituzione (se fusi, grattugiati, a fette, spalmabili, dessert di formaggio... verificare dicitura senza glutine o alternative*)
Secondi piatti a base di affettati		Prosciutto crudo	Non serve sostituzione
	⚠	Altri salumi	Salumi che riportino in etichetta dicitura senza glutine o alternative*
Contorni	⚠	Verdura e legumi (freschi surgelati o secchi)	Non serve sostituzione purché cucinati con ingredienti consentiti e correttamente manipolati Per i prodotti confezionati (ad es mix di legumi+cereali) verificare in etichetta dicitura senza glutine o alternative*
		Purè fresco di patate	Non serve sostituzione Per i preparati per purè, verificare in etichetta dicitura senza glutine o alternative*
Pane, grissini, fette biscottate, ecc.		⚠	Pane/grissini/fette biscottate con in etichetta dicitura senza glutine o alternative]
Frutta			Non serve sostituzione
Merende: biscotti, dolci, budini, gelato		Latte	Non serve sostituzione
		Yogurt al naturale	Non serve sostituzione
	⚠	Yogurt cremosi o alla frutta	Verificare in etichetta dicitura senza glutine o alternative]
	⚠	Yogurt al malto, cereali o ai biscotti	Yogurt al naturale, oppure verificare in etichetta dicitura senza glutine o alternative*
	⚠	Budini, panna cotta	Verificare in etichetta dicitura senza glutine o alternative*
	⚠	Biscotti	Verificare in etichetta dicitura senza glutine o alternative*
	⚠	Merende	Yogurt al naturale, frutta fresca di stagione

SCHEMA DIETETICO PER ALLERGIA ALLE UOVA

QUANDO IL MENÙ PREVEDE:		SOSTITUIRE CON:	
Condimenti		Olio extravergine di oliva, burro, olio monoseme di soia, mais o arachide	Non serve sostituzione
Primo piatto asciutto		Pasta di semola, riso	Non serve sostituzione
	⚠	Pasta all'uovo	Pasta di semola
	⚠	Ricetta con uova, prodotti a base di uova o contenenti derivati delle uova (es. sformato di riso)	Eliminare uova, prodotti a base di uova/contenenti derivati delle uova. Se l'eliminazione non è attuabile: sostituire con sugo di pomodoro/olio extravergine di oliva e parmigiano
	⚠	Ricetta con grana padano	Parmigiano reggiano
Pasta ripiena (es. tortellini, ravioli, agnolotti, ecc.)		Ricetta senza uova, prodotti a base di uova o contenenti derivati delle uova	Non serve sostituzione
	⚠	Ricetta con uova, prodotti a base di uova o contenenti derivati delle uova	Pasta o riso con sugo di pomodoro/olio extravergine di oliva e parmigiano
Pasta al forno o pasticciata		Pasta di semola	Non serve sostituzione.
	⚠	Pasta all'uovo	Pasta di semola
	⚠	Ricetta con uova, prodotti a base di uova o contenenti derivati delle uova (gnocchi alla romana)	Eliminare uova, prodotti a base di uova/contenenti derivati delle uova. Se l'eliminazione non è attuabile: sostituire con pasta di semola/riso al sugo di pomodoro/olio e parmigiano
Primo piatto in brodo		Pasta di semola	Non serve sostituzione.
	⚠	Pasta all'uovo	Pasta di semola
	⚠	Ricetta con uova, prodotti a base di uova o contenenti derivati delle uova (es. stracciatella)	Eliminare uova, prodotti a base di uova/contenenti derivati delle uova. Se l'eliminazione non è attuabile: sostituire con pasta di semola/riso in brodo/passato di verdure
Pizza		Pizza al pomodoro o margherita Base per pizza	Non serve sostituzione Verificare l'assenza di uova e derivati
	⚠	Ricetta con grana padano	Sostituire con parmigiano reggiano

I.P.S.A.A. M.T. BELLINI -Trecenta (RO)

**Rev. 02
del 01/2021**

Istruzioni operative e schede di registrazione

Pagina 104 di 112

Secondi piatti a base di carne		Vitello, manzo, maiale, tacchino, coniglio	Non serve sostituzione
		Pollo	Vitello, manzo, maiale, tacchino, coniglio. Solo nei soggetti che presentano cross-reattività con carne di pollo.
	⚠	Ricetta con uova, prodotti a base di uova o contenenti derivati delle uova (es. cotoletta)	Eliminare uova, prodotti a base di uova/contenenti derivati delle uova. Se l'eliminazione non è attuabile: sostituire con carne cotta al vapore, al forno, in padella, al pomodoro.
Secondi piatti a base di pesce		Ricetta senza uova, prodotti a base di uova o contenenti derivati delle uova	Non serve sostituzione
	⚠	Ricetta con uova, prodotti a base di uova o contenenti derivati delle uova (es. crocchette di pesce)*	Eliminare uova, prodotti a base di uova/contenenti derivati delle uova. Se l'eliminazione non è attuabile: sostituire con pesce cotto al vapore, al forno, in padella, al pomodoro.
Secondi piatti a base di affettati o formaggi		Prosciutto cotto, crudo, bresaola	Non serve sostituzione
		Formaggi senza derivati delle uova	Non serve sostituzione
	⚠	Formaggi o affettati con derivati delle uova (es: grana padano, tacchino affettato)	Formaggi senza derivati delle uova (es: parmigiano) Affettati senza derivati dell'uovo (albumina...)
Secondi piatti a base di uova (es. frittate, omelette, tortini)		⚠	Carne o pesce cotti al vapore, al forno, in padella, al pomodoro.
Contorni		Ricetta senza uova, prodotti a base di uova o contenenti derivati delle uova	Non serve sostituzione
	⚠	Ricetta con uova, prodotti a base di uova o contenenti derivati delle uova (es. polpettine di cavolfiori/spinaci)	Ricetta senza uova, prodotti a base di uova/contenenti derivati delle uova. Se l'eliminazione non è attuabile: sostituire con verdure crude o cotte
Pane		Ricetta senza uova, prodotti a base di uova/contenenti derivati delle uova (es: pane comune)	Non serve sostituzione
	⚠	Ricetta con uova, prodotti a base di uova o contenenti derivati delle uova (es. pancarré)	Ricetta senza uova, prodotti a base di uova/contenenti derivati delle uova (es: pane comune)
Frutta			Non serve sostituzione
Merende: biscotti, dolci, budini, gelato		⚠	Frutta fresca di stagione, yogurt, prodotti da forno privi di uova e derivati.

ALLERGENE 4. PESCE E PRODOTTI A BASE DI PESCE

Nel seguente capitolo verranno trattati gli allergeni 2 - Crostacei e prodotti a base di crostacei, allergeni 4 - Pesce e prodotti a base di pesce e allergeni 14 - Molluschi e prodotti a base di molluschi.

4. Pesce e prodotti a base di pesce, tranne:

- a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi;
- b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.

PESCE ,CROSTACEI,MOLLUSCHI E CEFALOPODI

In caso di allergia/intolleranza a pesce sono da escludere dalla dieta tutti i prodotti ittici e quindi pesci a spina, molluschi, crostacei e cefalopodi, salvo diversa indicazione riportata nella certificazione medica.

E' necessario escludere dalla dieta:

- Pesce di ogni specie (compresi molluschi, crostacei e cefalopodi); fresco, surgelato, conservato in salamoia, in scatola, essiccato, affumicato, ecc.
- Alimenti/preparazioni contenenti come ingrediente pesce, compresi molluschi, crostacei e cefalopodi.
- Alimenti contenenti derivati del pesce, dei crostacei, dei molluschi e dei cefalopodi (indicazione obbligatoria ai sensi del D.Lgs Regolamento (UE) 1169/2011).
- Alimenti confezionati riportanti in etichetta le seguenti diciture quali: " può contenere tracce di pesce, molluschi, crostacei, cefalopodi"; " prodotto in uno stabilimento in cui vengono utilizzati e processati pesce, molluschi, crostacei e cefalopodi", prodotto in filiere alimentari non separate, in cui vengono processati anche pesce, molluschi, crostacei e cefalopodi".

Elenco di alimenti che possono contenere pesce, molluschi, crostacei e cefalopodi:

pesce fresco, surgelato, affumicato, in salamoia, essiccato, in scatola, compresi molluschi e crostacei di ogni genere , cefalopodi, surimi, polpa di granchio, pasta d'acciuga, gamberi, gamberetti, scampi, granchi, aragoste, uova di pesce, surimi, preparazioni gastronomiche a base di pesce come ad esempio il baccalà, insalata di mare, olio di pesce, prodotti precotti a base di pesce come cotolette o bastoncini di pesce, paste ripiene con sughi di pesce, sughi a base di pesce, prodotti da forno come pane, focacce con aggiunta di acciughe, pesce o derivati, brodo di pesce, estratti per brodo a base di pesce, salsa con gamberetti, caviale, salsa worcestershire, gelatina, colla di pesce, ecc..

È sempre necessario controllare le etichette dei cibi che vengono utilizzati per la preparazione dei pasti per evitare di introdurre l'allergene, che si può nascondere in altri cibi.

Termini riportati in etichetta che indicano la presenza di pesce, molluschi, crostacei e cefalopodi: pesce, crostacei, molluschi e cefalopodi di ogni genere, proteine del pesce, olio di pesce, chitina, ecc...

SCHEMA DIETETICO PER ALLERGIA AL PESCE – CROSTACEI E MOLLUSCHI

QUANDO IL MENÙ PREVEDE:		SOSTITUIRE CON:	
Condimenti		olio extravergine di oliva, burro, olio monoseme di soia, mais o arachide	Non serve sostituzione
Primo piatto asciutto		Pasta di semola, riso	Non serve sostituzione
	⚠	Pasta ripiena (es. tortellini, ravioli, agnolotti,...)	Verificare che non contengano derivati del pesce, molluschi, crostacei, cefalopodi
	⚠	Gnocchi di patate	Verificare che non contengano derivati del pesce, molluschi, crostacei, cefalopodi (polpi, seppie, calamari)
	⚠	Ricetta con sugo di pesce (es con tonno, salmone , sgombrò ecc.), molluschi, crostacei, cefalopodi e/o derivati	Eliminare il sugo di pesce, molluschi, crostacei, cefalopodi o derivati. Sostituire con olio extra vergine di oliva, pomodoro o sugo di verdure, di legumi o di carne.
Primo piatto in brodo		Pasta di semola	Non serve sostituzione.
	⚠	Pasta all'uovo	Verificare che non contenga derivati del pesce, molluschi, crostacei, cefalopodi
Pizza	⚠	Base per pizza	Verificare che non contenga derivati del pesce, molluschi, crostacei, cefalopodi.
	⚠	Ricetta con pesce, (es picca con tonno, salmone ecc.), molluschi, crostacei, cefalopodi e/o derivati	Eliminare pesce, molluschi, crostacei e/o derivati e cefalopodi. Sostituire con formaggi, affettati (prosciutto crudo, bresaola)
Secondi piatti a base di carne		Carni bianche o rosse	Non serve sostituzione
	⚠	Carni bianche o rosse condite con salsa a base di pesce (es. vitello tonnato)	Sostituire con carni bianche o rosse senza aggiunta di pesce, molluschi, crostacei, cefalopodi e/o derivati
Secondi piatti a base di pesce	⚠	Ricetta con pesce, molluschi, crostacei, cefalopodi e/o derivati (es merluzzo alla vicentina, seppie in umido, tonno in scatola, crocchette di pesce, bastoncini di pesce, burger di pesce, morbidelle al salmone, ecc.)	Sostituire con secondi a base di carne, affettati (prosciutto crudo, bresaola), uova, legumi , formaggi.
Secondi piatti a base di affettati o formaggi		Prosciutto crudo, bresaola, formaggi	Non serve sostituzione
	⚠	Prosciutto cotto, mortadella, salame,	Verificare che non contengano derivati del pesce, molluschi, crostacei
Contorni		Vegetali e legumi freschi o surgelati o in scatola	Non serve sostituzione

	⚠	Vegetali e legumi freschi o surgelati o in scatola Ricetta con pesce (es tonno e fagioli)	Eliminare pesce, molluschi, crostacei, cefalopodi e/o derivati
		Ricetta senza pesce, molluschi, crostacei, cefalopodi e/o derivati	Non serve sostituzione
Pane		Pane comune	Non serve sostituzione
	⚠	Pane speciale	Verificare che non contenga derivati del pesce, molluschi, crostacei
Frutta			Non serve sostituzione
Merende: biscotti, dolci, budini, gelato	⚠		Verificare che non contengano derivati del pesce (gelatina di pesce).

Verificare sempre in etichetta degli alimenti l'assenza di pesce, molluschi, crostacei, cefalopodi e derivati.

ALLERGENE 5. ARACHIDI E PRODOTTI A BASE DI ARACHIDI

ARACHIDI

Anche se appartenente alla famiglia dei legumi, l'allergia alle arachidi non implica sempre una reattività verso gli altri tipi di legumi che quindi, se concessi dal medico, possono essere consumati. In letteratura tuttavia si sottolinea come questa allergia sia spesso presente insieme all'allergia alla frutta a guscio.

Escludere dalla dieta:

- Arachidi
- Alimenti contenenti come ingrediente le arachidi
- Alimenti contenenti derivati dell'arachide (indicazione obbligatoria in etichetta ai sensi del Regolamento (UE) 1169/2011)
- Alimenti confezionati riportanti in etichetta le seguenti diciture " può contenere tracce arachide" ; " prodotto in uno stabilimento in cui viene utilizzato l'arachide ", "prodotto in filiere alimentari non separate, in cui viene processato anche l'arachide ".

Alimenti che contengono o possono contenere arachidi e derivati: arachidi, frutta secca, olio di arachide, olio di semi vari, oli vegetali, estratti per brodo, salumi, bevande al latte, burro di arachide, farina di arachide, margarina, dolci, merendine, torrone, marzapane, snacks, patatine chips, barrette ai cereali, muesli, gelati, torte e pasticcini, biscotti, cioccolato, salse, caramelle, cioccolata spalmabile, pesto, ecc.

È sempre necessario controllare le etichette dei cibi che vengono utilizzati per la preparazione del pasto, per evitare di introdurre l'allergene, che si può trovare come ingrediente in altri cibi.

Termini sulle etichette che indicano la presenza di arachidi: arachidi, frutta secca, olio di arachide, olio di semi vari tra cui olio di arachide, oli e grassi vegetali tra cui olio di arachide, burro di arachide, proteine vegetali, farina di arachide, olio di arachide, margarina.

SCHEMA DIETETICO PER ALLERGIA ALLE ARACHIDI

QUANDO IL MENÙ PREVEDE:		SOSTITUIRE CON:	
Condimenti		Olio extra vergine di oliva	Non serve sostituzione
		Burro	Non serve sostituzione
		Olio monoseme di soia e di mais	Non serve sostituzione
	⚠	Olio monoseme di arachide	Olio monoseme, di soia, mais
Primo piatto asciutto		Ricetta senza arachidi, prodotti a base di arachidi o contenenti derivati delle arachidi	Non serve sostituzione
	⚠	Ricetta con arachidi, prodotti a base di arachidi o contenenti derivati delle arachidi (es. pasta al pesto confezionato)	Eliminare le arachidi, prodotti a base di arachidi o contenenti derivati delle arachidi. Se l'eliminazione non è attuabile: sostituire con pasta al pomodoro o all'olio extra vergine d'oliva e parmigiano
Merende:		Frutta	Non serve sostituzione
	⚠	Biscotti, dolci, budini, gelato, yogurt	Verificare che non contenga arachidi, prodotti a base di arachidi o contenenti derivati delle arachidi

ALLERGENE 6. SOIA E PRODOTTI A BASE DI SOIA

Soia e prodotti a base di soia, tranne:

- a) olio e grasso di soia raffinato (1);
- b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia;
- c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia;
- d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.

SOIA

L'allergia alla soia è una reazione immunitaria avversa alle proteine della soia. L'allergia alla soia, nei bambini, è spesso associata all'allergia alle proteine del latte vaccino (verificare l'eventuale esclusione nella certificazione medica).

Escludere dalla dieta:

Soia

Alimenti contenenti come ingrediente la soia

Alimenti contenenti derivati della soia (indicazione obbligatoria in etichetta ai sensi del Regolamento (UE) 1169/2011)

Alimenti confezionati riportanti in etichetta le seguenti diciture " può contenere tracce soia" ; " prodotto in uno stabilimento in cui viene utilizzata la soia ", "prodotto in filiere alimentari non separate, in cui viene processata anche la soia ".

Alimenti che contengono o possono contenere soia e derivati: soia, germogli di soia, olio di soia, miso (semi di soia miscelati con riso od orzo), farina, burro e latte di soia, formaggio di soia e tofu, salsa di soia, semi di soia, yogurt di soia, gelato di soia, olio di semi vari, margarina, dadi da brodo e preparato per brodo, bibite a base di soia, cereali per la colazione, pane, salsicce e carni trattate, sorbetti e gelati alla frutta, focacce, biscotti, torte, pasticcini, dolci di frutta, fagioli in scatola,

prodotti vegetariani, ecc.

È sempre necessario controllare le etichette dei cibi che vengono utilizzati per la preparazione del pasto, per evitare di introdurre l'allergene, che si può trovare come ingrediente in altri cibi.

Termini sulle etichette che indicano la presenza di soia: soia, aromi di soia, gelatina vegetale, lecitina di soia, proteine idrolizzate di soia, addensanti a base di proteine di soia, caglio di germogli di soia, olio di soia, germogli di soia, salsa di soia, margarina di soia, farina di soia, burro e bevanda di soia, yogurt e budini di soia ecc.

SCHEMA DIETETICO PER ALLERGIA ALLA SOIA

QUANDO IL MENÙ PREVEDE:		SOSTITUIRE CON:
Condimenti	Olio extra vergine di oliva	Non serve sostituzione
	Burro	Non serve sostituzione
	 Olio monoseme di soia Salsa di soia (tamari)	Olio monoseme, di arachide o di mais
	Olio monoseme di arachide o di mais	Non serve sostituzione
Pane speciale e Merende:	Frutta	Non serve sostituzione
	Pane speciale, biscotti, dolci, budini, gelato, yogurt.	Verificare che non contengono soia, prodotti a base di soia o contenenti derivati della soia
	Frutta	Non serve sostituzione
Burger vegetali e burger di legumi		Burger senza soia controllati: verificare elenco degli ingredienti.
Minestrone di legumi		Minestrone senza soia e derivati

ALLERGENE 7. LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE (INCLUSO LATTOSIO)

7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne:

- siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola;
- lattitolo.

ALLERGIA AL LATTE

L'allergia alle proteine del latte vaccino (APLV) è un'allergia piuttosto diffusa, che può manifestarsi in reazioni anche gravi. Le componenti proteiche maggiormente implicate nelle reazioni allergiche sono la caseina, la α -lattoalbumina e la β -lattoglobulina.

Escludere dalla dieta:

- Latte (fresco, a lunga conservazione, in polvere, concentrato, ecc.)
- Alimenti contenenti latte come ingrediente
- Alimenti contenenti derivati del latte (indicazione obbligatoria in etichetta ai sensi del Regolamento (UE) 1169/2011)
- Alimenti confezionati riportanti in etichetta le seguenti diciture " può contenere tracce di latte" ; " prodotto in uno stabilimento in cui viene utilizzato il latte ", "prodotto in filiere alimentari non separate, in cui viene processato anche il latte "

6.7 SCHEMA DI PIANO DI AUTOCONTROLLO PER LA PRODUZIONE DI PASTI PER ALLERGICI/INTOLLERANTI

FASE	FASE DEL PROCESSO	PERICOLI	AZIONI PREVENTIVE	G M P	C C P	MONITORAGGIO	REGISTRAZIONE	AZIONI CORRETIVE	VERIFICA DEL SISTEMA
1	ACQUISTO MATERIE PRIME	-Presenza dell'allergene	-Accreditamento dei fornitori. -Materie prime prive dell'allergene	SI	/	-Verifica conformità merce e della etichetta. Conservazione della materia prima utilizzata.	-Registrazione fornitori aziende -Registrazione merce in arrivo su apposito modulo	-Rifiuto merce non conforme. -Ripristino della separazione. -Eliminazione materie prime contaminate. -Sanificazione degli scaffali.	-Formazione continua del personale. -Revisione e/o sostituzione del fornitore.
2	STOCCAGGIO MATERIE PRIME	-Contaminazione crociata	-Stoccaggio in zone o contenitori separati e ben identificabili.	SI	/	-Verifica tramite ispezione visiva della dispensa e delle celle frigo.	/		-Formazione continua del personale.
3	LAVORAZIONE	-Contaminazione crociata	-Procedure pre-definite. -Bonifica dei piani di lavoro, attrezzature, utensili, mani, indumenti (uso di camici dedicati). -Linee esclusive o suddivisione temporale dell'utilizzo. -Kit sale e spezie dedicati. -Possibile congelamento semilavorato opportunamente etichettato.	SI	/	-Verifica esistenza di procedure definite -Ispezioni visive. -Verifica di adeguata etichettatura sul congelato.	/	-Eliminazione dei cibi contaminati e sanificazione dei piani di lavoro.	-Formazione continua del personale e controllo periodico - Eventuale utilizzo del kit per il rilevamento di contaminanti protettici sui piani di lavoro
4	CONSERVAZIONE DEL PRODOTTO FINITO	-Contaminazione crociata -Scambio prodotti	-Conservazione in contenitori separati e ben identificabili possibilmente chiusi.	SI	/	-Controllo visivo	/	-Eliminazione dei cibi contaminati o non identificabili.	-Formazione continua del personale.
5	DISTRIBUZIONE	-Contaminazione crociata -Scambio prodotti	-Utilizzo di attrezzature apposite (colorate) o preincartate e lavaggio mani. -Linea di distribuzione preferenziale. -Controllo corrispondenza dieta e utente a cui è assegnata	SI	/	-Controllo visivo	/	-Eliminazione dei cibi contaminati o non identificabili.	-Formazione continua del personale.

DECALOGO PER LA GESTIONE DELLE DIETE SPECIALI IN MENSA SCOLASTICA

Il presente documento, dedicato a chi somministra il pasto in mensa e a chi fa assistenza, vuole essere una traccia per capire come comportarsi al momento del pasto in presenza di bambini con allergie ed intolleranze alimentari, e quindi con una dieta speciale in essere.

Si riportano alcune procedure di buona prassi per la gestione del rischio di contaminazione nella mensa scolastica.

E' opportuno prevedere interventi di formazione per tutti i soggetti coinvolti nella somministrazione del pasto, con lettura del presente decalogo e firma per presa visione.

1) Le diete speciali devono essere servite preferibilmente da personale addetto alla somministrazione del pasto. In caso di rotazione del personale si consiglia di definire una procedura interna con allegato il presente decalogo.
2) Il personale addetto alla somministrazione del pasto identifica il bambino e controlla con discrezione la corrispondenza tra il nome del bambino ed il nominativo sui recipienti della dieta speciale. (prevedere la firma della informativa rispetto alla privacy D.L 196/2003)
3) Il personale addetto alla somministrazione del pasto deve lavarsi accuratamente le mani, prima di servire il pasto al bambino con diete speciali.
4) Il bambino con dieta speciale deve essere servito per primo. E' bene che la somministrazione avvenga a partire dai soggetti con dieta speciale.
5) Il bambino NON va isolato dal resto dei compagni, al fine di avere un maggiore controllo della situazione in mensa per comodità potrebbe sedere a fianco dell'insegnante opportunamente informato e con presa visione del presente decalogo.
6) In caso di turni in mensa controllare che i tavoli siano sparecchiati e ben puliti.
7) Controllare che non avvenga lo scambio di pietanze tra i bambini durante la consumazione del pasto evitando l'assaggio di pietanze diverse dalle proprie e lo scambio di merende e dolci.
8) Le posate dovranno esse dedicate, quindi evitare lo scambio di posate, e il gioco con le posate stesse, al fine di evitare contaminazioni crociate.
9) Laddove l'insegnante aiuti il bambino a tagliare la carne, a porzionare altri alimenti, e sbucciare la frutta dovrà utilizzare posate dedicate pulite e dovrà prima lavarsi le mani al fine di evitare contaminazioni crociate.
10) <u>Nel caso del bambino celiaco o allergico al grano</u> si dovrà evitare di mettere il pane davanti al bambino stesso, e di evitare che pezzi di briciole vadano sulla tovaglia o sul piatto del bambino stesso. Nel caso che il bambino abbia le mani sporche di farina o briciole sarà opportuno lavargli le mani. <u>Nel caso di allergia al grano</u> l'allergene è dannoso sia se ingerito, che inalato, per cui si raccomanda la massima prudenza. Nel caso della Celiachia si ricorda che il glutine è dannoso solo se ingerito, l'inalazione, così come il semplice contatto con il glutine, NON rappresenta un rischio per il bambino celiaco. <u>Nel caso di un bambino allergico al latte</u> (proteine del latte) si dovrà evitare di mettere il grana davanti al bambino ed evitare che pezzi di formaggio vadano sul piatto del bambino stesso. Nel caso che il bambino abbia le mani sporche di formaggio sarà opportuno lavargli le mani. In questo caso l'allergene è dannoso sia se ingerito, che inalato, per cui si raccomanda la massima prudenza.

In caso di ingestione involontaria seguire il protocollo di intervento deciso dalla scuola, in particolare in caso di allergia con pericolo di shock anafilattico, e prevedere la somministrazione dei farmaci sintomatici previsti dal protocollo stesso.

In caso di errore nella consegna, o della sostituzione, o della caduta del pasto tenere presso la mensa degli alimenti sostitutivi (es. crackers, grissini monoporzione gluten free per il bambino celiaco) adatti alla dieta speciale in essere, al fine di non tenere a digiuno il bambino.

In caso di errore in cucina o presso il centro cottura, come pure in fase di somministrazione della dieta speciale è importante individuare la causa e i punti critici di maggior rischio, e lavorare su questi ultimi per tenerli sotto controllo al fine di evitare il ripetersi dell'accaduto in futuro.

NOMINATIVO DELLA MENSA/SCUOLA	NOME E FIRMA PER PRESA VISIONE

