

**COMUNE DI TRENTOLA DUCENTA (CE)**

**OGGETTO: *Manuale di autocontrollo  
H.A.C.C.P. per la somministrazione dei pasti  
presso i refettori scolastici***

*DIREZIONE DIDATTICA STATALE "PAPA  
GIOVANNI PAOLO II"*

*PLESSO INFANZIA "DUCENTA"*

*Via N. S. Antonio*

*Trentola Ducenta (CE) 81038*

**DITTA REFEZIONE SCOLASTICA:**

*"LA MEDITERRANEA SOC.COOP."*

*Ristorazione e Servizi – con sede legale in via G.  
Sanfelice, 30 e Sede Operativa in Via S.*

*D'Acquisto, 65 Aversa (CE) 81031*



# *H.A.C.C.P. per la somministrazione dei pasti presso il refettorio o le aule*

## **INDICE**

1. NORME DI BUONA PRASSI IGIENICA	
1.1 Le strutture adibite al servizio mensa.....	
1.2 Il processo operativo di distribuzione dei pasti.....	
1.2.1 Cottura, confezionamento e trasporto.....	
1.2.2 Etichettatura pasti .....	
1.2.3 Preparazione dei locali e dei tavoli.....	
1.2.4 Ricevimento pasti e sosta in attesa del servizio.....	
1.2.5 Apertura dei contenitori e controllo dei pasti .....	
1.2.6 Mescolamento e somministrazione.....	
1.3 Pulizia e riordino materiali e strutture .....	
1.4 Gestione dei rifiuti .....	
1.5 Conservazione dei controcampioni.....	
1.6 Il personale .....	
1.6.1 Norme di igiene personale .....	
1.7 Formazione.....	
PIANO HACCP.....	
2.1 Scopo.....	
2.2 Riferimenti.....	
2.3 Modalità operative .....	
2.4 Gestione dei punti critici di controllo .....	
2.5 Verifica .....	
2.6 Documentazione .....	
2.7 Revisioni .....	
2.8 Tipologia dei pasti somministrati presso i refettori .....	
2.9 Identificazione e gestione dei CCP .....	

### ***1. Norme di buona prassi igienica***

Il servizio di distribuzione dei pasti presso le mense scolastiche del **Comune di Trentola Ducenta (CE)** gestito da **La Mediterranea Soc. Coop.** si basa su un sistema produttivo a monte che prevede la produzione completa dei cibi, o l'ultimazione degli stessi, nell'arco di una mattinata e il loro consumo al termine della stessa mattinata (tra le ore 12 e le ore 13 a seconda della scuola).

Questa norma salvaguarda al massimo da tutte quelle fasi critiche normalmente presenti nei servizi di ristorazione, individuabili nei tempi, temperature e modalità di conservazione di cibi pronti o di semilavorati e negli stessi parametri relativi al successivo rinvenimento.

Nel manuale di autocontrollo HACCP sono codificate le istruzioni operative rispetto alle corrette modalità e comportamenti da osservare durante tutta la sequenza delle fasi del servizio di distribuzione dei pasti presso le mense scolastiche relativamente a:

#### **1.1. Le strutture adibite al servizio mensa**

#### **1.2. Il processo operativo di distribuzione dei pasti**

- 1.2.1 Cottura, confezionamento e trasporto
- 1.2.2 Etichettatura pasti
- 1.2.3 Preparazione dei locali, dei tavoli
- 1.2.4 Ricevimento pasti e sosta in attesa del servizio
- 1.2.5 Apertura contenitori e controllo dei pasti
- 1.2.6 Mescolamento e somministrazione

#### **1.3. La pulizia e il riordino materiali e strutture**

#### **1.4 Gestione degli avanzi**

#### **1.5 Conservazione dei controcampioni**

#### **1.6. Il personale**

- 1.6.1. Norme di igiene personale

#### **1.7. Formazione**

### ***1.1 Le strutture adibite al servizio mensa***

Le strutture tendono ad assicurare l'igiene delle operazioni permettendo il loro regolare svolgimento. I materiali che costituiscono le superfici degli ambienti (pareti, pavimenti, soffitti, porte) devono essere resistenti, non assorbenti, lavabili, non tossici; le superfici devono essere mantenute in stato di pulizia; i soffitti e le pareti non devono presentare crepe, ragnatele o muffe.

### ***1.2 Il processo operativo di distribuzione dei pasti***

I pasti distribuiti nelle scuole provengono dal Centro di Cottura **La Mediterranea Soc. Coop.** sito in Via Salvo D'Acquisto,65 nel Comune di Aversa (CE).

#### ***1.2.1 Cottura, confezionamento e trasporto***

Pasta e riso vengono scolati quando hanno raggiunto un grado di cottura quasi corrispondente a quello terminale e immediatamente conditi.

L'orario di cottura di pasta e riso viene opportunamente calcolato in modo da terminare in tempo giusto per riempire i contenitori e farli partire.

I pasti per i celiaci e tutte le diete speciali vengono preparati e cotti prima di tutte le altre preparazioni utilizzando pentolame ed utensili diversificati e perfettamente sanificati; anche i taglieri devono essere necessariamente diversificati.

I pasti vengono trasportati in vasche di acciaio (gastronorm con coperchio), a loro volta contenute in contenitori termici per il mantenimento delle temperature di sicurezza, ad eccezione delle Diete speciali, che vengono confezionate in vaschette singole sigillate.

Le temperature di trasporto sono garantite dal buon funzionamento delle apparecchiature e dalla temperatura di partenza: per i cibi caldi  $>+ 70^{\circ}\text{C}$ , per i cibi freddi  $<+ 8^{\circ}\text{C}$ .

#### ***1.2.2 Etichettatura pasti***

In ottemperanza al D. Lgs. 109/92, alla Direttiva 2003/89/Ce, al D. Lgs. 8 febbraio 2006, n. 114, al Decreto Legge 31/01/2007, n.7 ed al Regolamento 25/10/2011, n. 1169, su tutti i pasti (confezionati in multiporzione o monoporzione) e sui contenitori termici utilizzati per il trasporto verranno apposte etichette che riporteranno le seguenti indicazioni:

- denominazione del piatto
- elenco degli ingredienti
- ingredienti allergenici utilizzati nella preparazione e/o presenti anche se in forma modificata (verranno riportate in grassetto)
- termine minimo di conservazione (TMC)
- nome dello stabilimento di produzione e confezionamento
- data di produzione/lotto.

Le diete speciali vengono invece confezionate in vaschette singole sigillate ermeticamente, sulle quali, oltre alle informazioni soprariportate, deve essere specificato il nominativo dell'alunno destinatario della dieta.

#### ***1.2.3 Preparazione dei locali e dei tavoli***

I locali adibiti a refettorio devono essere areati prima di iniziare le operazioni di apparecchiatura per il tempo necessario al ricambio dell'aria dell'ambiente. Le sedie devono essere riordinate a terra senza mai essere appoggiate sui tavoli, anche nel caso non vengano utilizzati in quella giornata. I tavoli devono essere adeguatamente sanificati e preparati pochi minuti prima della somministrazione, coperti da tovaglette monouso cambiate giornalmente e ad ogni turno di

## *H.A.C.C.P. per la somministrazione dei pasti presso il refettorio o le aule*

refezione per le scuole che effettuano più turni. Il pane e la frutta vengono distribuiti sui tavoli o in cestini, meglio se dopo il consumo del primo piatto.

Il posto a tavola per il pasto dietetico per celiachia dovrà essere apparecchiato da personale che abbia indossato guanti monouso e grembiule pulito ex novo. Solo dopo aver terminato le operazioni di apparecchiatura le refezioniste accoglieranno gli scolari che accedono al pasto scolastico.

### *1.2.4 Ricevimento pasti e sosta in attesa del servizio*

Il furgone che trasporta i pasti arriva all'interno delle Scuole, e giunge in prossimità del Refettorio dove sosta per il tempo necessario alla consegna dei pasti.

I pasti, arrivati negli appositi contenitori termici, vengono trasportati all'interno del refettorio, dove le refezioniste, addette al porzionamento e alla distribuzione, provvedono all'accettazione.

Il controllo del pasto è differito al momento dell'apertura dei contenitori per impedire che un'apertura anticipata produca un eccessivo abbassamento della temperatura dei cibi.

### *1.2.5 Apertura dei contenitori e controllo dei pasti*

Poco prima della distribuzione, le vasche in acciaio vengono estratte dai contenitori termici per evitare che il cibo caldo si raffreddi o quello freddo si riscaldi.

Per quanto riguarda i primi piatti, l'apertura dei relativi contenitori è effettuata al momento della distribuzione. Per i secondi piatti l'estrazione dei gastronomi e l'apertura delle vasche avviene quando la maggior parte degli alunni ha consumato il primo piatto. All'apertura dei contenitori gli operatori effettuano un meticoloso controllo del prodotto in arrivo.

Il controllo dei pasti deve comprendere:

- controllo delle diete speciali
- controllo delle caratteristiche organolettiche
- controllo delle Temperature dei pasti in distribuzione

Il controllo è di competenza degli addetti alla distribuzione del cibo.

### **Controllo e distribuzione diete speciali**

Al Responsabile dell'Ufficio Refezione scolastica de La Mediterranea Soc. Coop viene inviato, da parte dell'Ufficio competente del Comune il nominativo dei bambini con intolleranze /allergie alimentari o per i quali viene richiesto (es. per motivi religiosi) l'allestimento di menù diversificati. Sia le intolleranze/allergie alimentari che i menù diversificati verranno di seguito indicati come "diete speciali". Le preparazioni sostitutive, previste nella dieta speciale, saranno il più possibile uguali al menù giornaliero.

Il personale addetto alla distribuzione si deve assicurare che la dieta speciale sia distribuita ai bambini cui è destinato; pertanto deve:

- Controllare la tipologia ed il nominativo posto sull'etichetta della vaschetta corrispondente e consegnarla al bambino cui è destinata

## *H.A.C.C.P. per la somministrazione dei pasti presso il refettorio o le aule*

- Servire la dieta speciale ai bambini interessati ancora chiusa: l'apertura del monopiatto deve avvenire solo davanti al bambino, una volta seduto a tavola e non deve essere travasato in altri piatti
- In caso di dubbi sulla composizione del piatto o in mancanza del piatto specifico, chiamare tempestivamente il C.C.P. di riferimento e non somministrare il pasto.
- In caso di assenza del destinatario di dieta speciale per nessun motivo è consentito somministrare la dieta ad altri utenti anche se "apparentemente" affetto dalla stessa allergia o intolleranza.

Deve essere noto a tutti gli operatori di ruolo e supplenti della scuola, il luogo dove vengono conservati i certificati dei bambini soggetti a Diete speciali, salvaguardando il rispetto della privacy.

### **Controllo delle caratteristiche organolettiche**

I parametri da esaminare sui pasti in arrivo sono:

- l'odore
- il sapore
- il colore
- la consistenza

I pasti dovranno possedere, a giudizio del personale addetto alla distribuzione, caratteristiche organolettiche soddisfacenti e quindi essere commestibili. Per effettuare la valutazione e, soprattutto in caso di dubbio, è permesso l'assaggio della pietanza avendo cura di porre con utensili puliti il cibo su un piatto e mai assaggiandolo direttamente dal gastronomo. Nel caso si riscontri che i pasti non soddisfano tali requisiti, gli addetti alla distribuzione comunicano la non conformità al Responsabile dell'Ufficio Refezione scolastica de La Mediterranea Soc. Coop. per istruzioni in merito alle eventuali azioni correttive da adottarsi.

### **Controllo delle Temperature**

Gli addetti alla distribuzione e somministrazione dei pasti, una volta aperti i gastronomi, procederanno mediante l'utilizzo di termometro a sonda, fornito in dotazione da La Mediterranea, alla misurazione della temperatura dei pasti prima di effettuare lo sporzionamento e la somministrazione. Le rilevazioni saranno registrate su appositi moduli. Se le temperature risultano idonee procedono con lo sporzionamento. Per i piatti caldi devono essere  $> +65^{\circ}\text{C}$  e per i piatti freddi  $< +8^{\circ}\text{C}$ .

### **1.2.6 Mescolamento e somministrazione**

Il mescolamento dei primi piatti viene condotto dal personale ausiliario con stoviglie in acciaio. Tutti i primi piatti vengono distribuiti all'arrivo degli alunni nei refettori o quando gli alunni sono seduti a tavola. La somministrazione dei secondi avviene conseguentemente all'esaurimento del primo piatto, rispettando, se possibile, l'ordine di distribuzione del primo. E' assolutamente sconsigliato somministrare i secondi contemporaneamente ai primi piatti, sempre per evitare un

## *H.A.C.C.P. per la somministrazione dei pasti presso il refettorio o le aule*

precoce raffreddamento delle pietanze. La frutta o lo yogurt e il pane, vengono distribuiti alla fine del secondo piatto.

### ***1.3 Pulizia e riordino materiali e strutture***

Al termine del pranzo il refettorio viene pulito e riordinato.

Per i refettori che eseguono il doppio turno, le pulizie devono essere ripetute anche fra un turno e l'altro. Gli operatori addetti al servizio raccolgono gli avanzi rimasti sui tavoli per essere successivamente differenziati nella raccolta dei rifiuti. Unica eccezione frutta e pane integri che rimangono di proprietà degli alunni e possono essere consumati in un momento successivo.

La pulizia del refettorio viene attuata seguendo il piano di pulizia allegato al paragrafo "Detersioni e sanificazioni".

Il personale provvede anche a chiudere i gastronorm e i contenitori termici che saranno trasportati, adeguatamente lavati e sanificati presso la sede della Società cooperativa.

Il materiale utilizzato per la distribuzione (stoviglie, posate, bicchieri, ecc.), ripulito dalle refezioniste degli avanzi del cibo, sarà riposto da ogni alunno nel proprio zainetto/cestino e riportato a casa. Ogni genitore provvederà al lavaggio del materiale per essere poi riportato a scuola e riutilizzato il giorno successivo.

### ***1.4 Gestione degli avanzi.***

Il cibo avanzato non potrà essere asportato né destinato ad altri usi.

E' fatto divieto scaricare qualsiasi rifiuto negli scarichi fognari (lavandini, canalini, ecc.)

### ***1.5 Conservazione dei controcampioni***

Campioni del peso di circa 100 g di tutte le preparazioni alimentari (oltre controcampioni delle diete speciali e delle diete speciali per celiaci) allestite giornalmente nel Centro cottura, vengono inseriti in appositi sacchetti di plastica monouso opportunamente etichettati (con data e tipo di preparazione) e conservati in frigorifero, a temperature comprese tra i 0° C e i 4° C per 72 ore (3 giorni).

I contro campioni sono a disposizione dell'Autorità Sanitaria in caso di tossinfezione alimentare.

### ***1.6 Il Personale***

Il personale che attua il servizio di somministrazione dei pasti è in possesso dell'attestato per alimentaristi della Regione Campania regolarmente rinnovato e periodicamente segue corsi di formazione svolti dall'azienda per lo svolgimento professionalmente corretto di tale servizio.

Il personale è una componente essenziale del sistema di implementazione del metodo HACCP in qualsiasi attività di manipolazione degli alimenti. Il personale deve essere istruito ad eseguire tutte le operazioni in modo che il suo operato non costituisca un rischio igienico, ma anzi si ponga criticamente per tenere sotto controllo il processo. Nei paragrafi successivi sono elencate le norme

## *H.A.C.C.P. per la somministrazione dei pasti presso il refettorio o le aule*

di comportamento igienico che il personale deve osservare nel suo operato e le modalità di attuazione della formazione del personale.

### ***1.6.1 Norme di igiene personale***

**È indispensabile lavare accuratamente le mani e gli avambracci:**

- appena arrivati sul posto di lavoro, dopo essersi cambiati gli indumenti, prima di iniziare il servizio.
- dopo essere stati in bagno
- dopo aver maneggiato i contenitori termici, rifiuti, sporcizia, etc.
- dopo essersi soffiati il naso
- Tra una operazione e l'altra

#### **Obblighi:**

- asciugare le mani con asciugamani di carta a perdere
- tenere le unghie ben corte, pulite nello spazio sottoungueale, e prive di smalto
- è buona norma spogliarsi di anelli, braccialetti, orologi, orecchini pendenti, collane: alcuni di tali monili rappresentano un impedimento al corretto lavaggio delle mani (braccialetti, anelli, orologi), tutti sono facile veicolo di germi e possono cadere sugli alimenti
- i capelli devono essere completamente raccolti nel copricapo
- è indispensabile evitare abitudini personali sconvenienti, sul piano igienico, quando si manipolano alimenti, quali il toccarsi i capelli, la faccia, la bocca, il naso, le orecchie
- evitare di starnutire o tossire sugli alimenti: voltarsi e mettere la mano davanti la bocca, dopodiché lavarsi le mani
- per soffiarsi il naso usare solo fazzoletti di carta a perdere
- evitare il contatto diretto delle mani con gli alimenti utilizzando cucchiari, spatole, coltelli, pinze, ecc... correttamente sanificati; ove non risulti possibile od agevole l'utilizzo di utensili, manipolare gli alimenti con guanti monouso e mai direttamente con le mani.

#### **Indumenti:**

- la divisa da indossare durante la distribuzione è costituita da: camice con logo de La Mediterranea e cartellino identificativo, cuffia o copricapo, guanti monouso, mascherina e copriscarpe.
- la divisa deve essere sempre pulita ed in ordine, cambiata frequentemente e prima di distribuire le diete speciali



## *H.A.C.C.P. per la somministrazione dei pasti presso il refettorio o le aule*

- i camici bianchi vanno indossati prima di iniziare il servizio e cambiati dopo le operazioni di pulizia e sanificazione preliminari ai pasti
- gli operatori, prima dell'inizio dell'attività di distribuzione, devono controllare che il camice sia pulito
- gli indumenti costituenti la divisa devono essere indossati esclusivamente nel posto di lavoro
- gli abiti ed i dispositivi di protezione igienica in caso di usura o deterioramento devono essere prontamente sostituiti
- le calzature utilizzate sul posto di lavoro devono essere pulite

### **Divieti:**

- fumare e mangiare sono azioni rigorosamente vietate durante le fasi lavorative anche nei locali non adibiti a mensa
- è vietato assaggiare il cibo con le dita; per eventuali assaggi porre su un piatto il cibo da assaggiare
- è vietato manipolare alimenti senza aver protetto tagli, infezioni, foruncoli ecc. con gli appositi guanti di gomma
- parlare, tossire o starnutire sugli alimenti
- toccarsi il viso, il naso, la bocca, le orecchie

### Scheda: **Norme di igiene nella manipolazione delle preparazioni alimentari**

#### **Lavare frequentemente le mani soprattutto**

- dopo aver usato i servizi igienici
- prima di riprendere il lavoro
- dopo aver manipolato i rifiuti
- dopo aver toccato imballaggi, superfici o utensili sporchi
- dopo aver toccato alimenti crudi
- dopo aver fumato, mangiato, tossito, starnutito portando la mano davanti alla bocca
- dopo aver effettuato le operazioni di pulizia dei locali

#### **Il corretto lavaggio delle mani va effettuato così:**

- utilizzare preferibilmente lavabi con comando a pedale, a leva oppure elettronici
- utilizzare un sapone liquido battericida
- regolare la temperatura intorno ai 40 / 45 °C
- sfregare vigorosamente le mani e gli avambracci
- risciacquare abbondantemente con acqua
- asciugare con panno carta monouso
- smaltire la carta nel cestino evitando di toccarlo

#### **Durante la lavorazione si deve:**

- esibire in vista il cartellino di riconoscimento

## *H.A.C.C.P. per la somministrazione dei pasti presso il refettorio o le aule*

- eliminare orologi, anelli, bracciali, orecchini pendenti e collane poiché rappresentano un veicolo per i microrganismi e perché parte di questi oggetti possono finire negli alimenti
- proteggere adeguatamente tagli e ferite con guanti monouso
- raccogliere i capelli con un copricapo adeguato

### **Per quanto riguarda il vestiario:**

- tenere la divisa in ordine e pulita
- mantenere le calzature pulite

### ***1.7 Formazione***

Il personale riceve formazione specifica e continua in relazione a:

- il sistema HACCP, le sue metodologie di monitoraggio e di raccolta dati;
- il proprio ruolo e responsabilità all'interno del sistema stesso;

L'attività di formazione è adeguatamente documentata e condotta da docenti esperti;

Gli argomenti trattati riguardano:

- l'igiene della persona (igiene delle mani, abbigliamento, consapevolezza del proprio stato di salute)
- le malattie trasmissibili con gli alimenti;
- le corrette procedure di detersione e sanificazione.

La durata minima del corso è di 3 ore ed è tenuto da docenti in possesso dei titoli di studio previsti dalla legge.

La data di effettuazione di tale corso viene riportata su apposito modulo di registrazione, insieme alla data e alla firma del lavoratore.

## ***PROCEDURE INERENTI LO SCODELLAMENTO IN LOCO CON DISTRIBUZIONE DIRETTAMENTE IN AULA***

**In riferimento alle modalità operative di distribuzione dei pasti descritto ai paragrafi 1.2 (Il processo operativo di distribuzione dei pasti) e 1.3 (Pulizia e riordino materiali e strutture) del manuale HACCP, di cui sopra, si descrivono le procedure inerenti lo scodellamento in aula qualora non sia presente un locale "refettorio" dedicato.**

### ***1.2 Il processo operativo di distribuzione dei pasti***

I pasti distribuiti nelle scuole provengono dal Centro di Cottura **La Mediterranea Soc. Coop.** sito in Via Salvo D'Acquisto,65 nel Comune di Aversa (CE).

### *1.2.3 Preparazione dei locali e dei tavoli*

Qualora non sia possibile, per qualsiasi motivo, utilizzare il locale del refettorio i bambini consumeranno il pasto nella propria aula. In questo caso, sarà cura delle maestre sgomberare i banchetti e liberare l'aula almeno 15-20 minuti prima della consegna del pasto in modo da consentire le operazioni di pulizia e sanificazione dei banchetti.

Gli addetti alla ristorazione provvedono ad eseguire tutte le procedure atte a rendere igienicamente idonee alla refezione le aule. Prima di iniziare le operazioni di apparecchiatura le aule saranno arieggiate per favorire il ricambio dell'aria. Si procederà a detergere e sanificare i banchetti e tutte le superfici di appoggio utilizzate durante lo sporzionamento dei pasti. Gli addetti alla mensa dopo aver indossato camici puliti, guanti e cuffiette distribuiscono le tovaglette monouso e consentono ai bambini di rientrare in aula.

Al termine del pranzo l'aula viene riordinata e pulita. Gli operatori addetti al servizio raccolgono gli avanzi rimasti sui tavoli che saranno successivamente differenziati nella raccolta dei rifiuti ad eccezione di **frutta e pane** integri che rimangono di proprietà degli alunni e possono essere consumati in un momento successivo.

Il personale provvede a chiudere i gastronorm e i contenitori che saranno trasportati presso la sede della Società cooperativa dove saranno adeguatamente lavati e sanificati.

La pulizia del refettorio viene attuata seguendo il piano di pulizia allegato al paragrafo “**Detersioni e sanificazioni**”.

### *1.2.4 Ricevimento pasti e sosta in attesa del servizio*

Il furgone che trasporta i pasti arriva all'interno delle Scuole, e giunge in prossimità dell'aula dove sosta per il tempo necessario alla consegna dei pasti.

I pasti, arrivati negli appositi contenitori, vengono trasportati all'interno dell'aula, dove le Refezioniste, addette al porzionamento e alla distribuzione, provvedono all'accettazione.

Il controllo del pasto è differito al momento dell'apertura dei contenitori per impedire che un'apertura anticipata produca un eccessivo abbassamento della temperatura dei cibi.

### *1.2.5 Apertura dei contenitori e controllo dei pasti*

Poco prima della distribuzione, le vasche in acciaio vengono estratte dai contenitori per evitare che il cibo caldo si raffreddi o quello freddo si riscaldi.

Per quanto riguarda i primi piatti, l'apertura dei relativi contenitori è effettuata al momento della distribuzione. Per i secondi piatti l'estrazione dei gastronorm e l'apertura delle vasche avviene quando la maggior parte degli alunni ha consumato il primo piatto.

All'apertura dei contenitori gli operatori effettuano un meticoloso controllo del prodotto in arrivo.

Il controllo dei pasti deve comprendere:

- controllo delle caratteristiche organolettiche;
- controllo delle diete speciali;

Il controllo è di competenza degli addetti alla distribuzione del cibo.

### **Controllo delle caratteristiche organolettiche.**

I parametri da esaminare sui pasti in arrivo sono:

- l'odore ;
- il sapore;
- il colore;
- la consistenza;

I pasti dovranno possedere, a giudizio del personale addetto alla distribuzione, caratteristiche organolettiche soddisfacenti e quindi essere commestibili.

Per effettuare le valutazioni e, soprattutto in caso di dubbio, è permesso l'assaggio della pietanza avendo cura di porre con utensili puliti, il cibo su un piatto e mai assaggiandolo direttamente dal gastronorm.

Nel caso si riscontri che i pasti non soddisfano tali requisiti, gli addetti alla distribuzione comunicano la non conformità al Responsabile dell'Ufficio Refezione scolastica de **La Mediterranea Soc. Coop.** per istruzioni in merito alle eventuali azioni correttive da adottarsi.

### **Controllo e distribuzione diete speciali**

Al Responsabile dell'Ufficio Refezione scolastica de **La Mediterranea Soc. Coop** viene inviato, da parte dell'Ufficio competente del Comune il nominativo dei bambini con intolleranze /allergie alimentari o per i quali viene richiesto (es. per motivi religiosi) l'allestimento di menù diversificati.

Sia le intolleranze/allergie alimentari che i menù diversificati verranno di seguito indicati come **“diete speciali”**.

Le preparazioni sostitutive, previste nella dieta speciale, saranno il più possibile uguali al menù giornaliero.

Il personale addetto alla distribuzione deve distribuire **prima** le diete speciali e poi procedere allo sporzionamento della dieta standard.

Durante la distribuzione, l'operatore deve assicurarsi che la dieta speciale sia distribuita ai bambini cui è destinata;

A tal fine deve:

- Controllare la tipologia ed il nominativo posto sull'etichetta della vaschetta corrispondente e consegnarla al bambino cui è destinata;
- Servire la dieta speciale ai bambini interessati ancora chiusa: l'apertura del monopiatto deve avvenire solo davanti al bambino, una volta seduto a tavola e non deve essere travasato in altri piatti;

## *H.A.C.C.P. per la somministrazione dei pasti presso il refettorio o le aule*

- In caso di dubbi sulla composizione del piatto o in mancanza del piatto specifico, chiamare tempestivamente il C.C.P. di riferimento.

Deve essere noto a tutti gli operatori di ruolo e supplenti della scuola, il luogo dove vengono conservati i certificati dei bambini soggetti a Diete speciali, salvaguardando il rispetto della privacy.

### **Controllo delle Temperature**

Gli addetti alla distribuzione e somministrazione dei pasti, una volta aperti i gastronorm, procederanno mediante l'utilizzo di termometro a sonda, fornito in dotazione da La Mediterranea, alla misurazione della temperatura dei pasti prima di effettuare lo sporzionamento e la somministrazione. Le rilevazioni saranno registrate su appositi moduli. Se le temperature risultano idonee procedono con lo sporzionamento. Per i piatti caldi devono essere  $> +65^{\circ}\text{C}$  e per i piatti freddi  $< +8^{\circ}\text{C}$ .

### **1.2.6 Mescolamento e somministrazione**

Il mescolamento dei primi piatti viene condotto dal personale ausiliario con stoviglie in acciaio. Tutti i **primi piatti** vengono distribuiti all'arrivo degli alunni nei refettori o quando gli alunni sono seduti a tavola.

La somministrazione dei **secondi** avviene conseguentemente all'esaurimento del primo piatto, rispettando, se possibile, l'ordine di distribuzione del primo. **E' assolutamente sconsigliato** somministrare i secondi contemporaneamente ai primi piatti, sempre per evitare un precoce raffreddamento delle pietanze.

La **frutta** o lo **yogurt**, vengono distribuiti alla fine del secondo piatto.

### **1.3 Pulizia e riordino materiali e strutture**

Al termine del pranzo l'**aula** viene pulita e riordinata. Gli operatori addetti al servizio raccolgono gli avanzi rimasti sui tavoli per essere successivamente differenziati nella raccolta dei rifiuti ad eccezione di **frutta e pane** integri che rimangono di proprietà degli alunni e possono essere consumati in un momento successivo. Gli addetti alla refezione procedono a sbarazzare i banchetti e alla detersione degli stessi, nonché a spazzare e sanificare i pavimenti dell'aula.

La pulizia del refettorio viene attuata seguendo il piano di pulizia allegato al paragrafo "**Detersioni e sanificazioni**".

### **1.3.1 Detersione e sanificazione**

La *sanificazione* è quel complesso di procedimenti e operazioni atti a rendere igienicamente idonee al consumo del pasto le aule scolastiche riducendo in misura sufficiente la carica microbica o qualsiasi altra contaminazione mediante operazioni di pulizia, detersione e disinfezione.

Un sistema efficace di sanificazione deve:

1. Rimuovere i residui di alimenti che costituiscono un terreno per la crescita di batteri ed infestanti;
2. Distruggere i batteri presenti sulle superfici;
3. Non favorire la crescita di eventuali batteri sopravvissuti;
4. Eliminare i residui delle soluzioni detergenti e disinfettanti.

La sanificazione si ottiene attraverso operazioni distinte:

1. *Pulizia/detersione*: processo che porta all'eliminazione dello sporco, costituito da residui di lavorazione o altra sostanza indesiderabile, dalle superfici, dalle attrezzature, dalle mani e da ogni altro materiale destinato a venire a contatto diretto o indiretto con gli alimenti.
2. *Disinfezione*: processo che tende ad eliminare o ridurre da ogni superficie i germi sia patogeni sia non patogeni per ridurre la carica microbica totale e raggiungere livelli di sicurezza tali da non compromettere la conservazione, l'edibilità e la sicurezza dell'alimento.

I prodotti usati per la sanificazione devono:

- Rispondere alle norme vigenti;
- Essere provvisti di specifica scheda tecnica;
- Essere sicuri per il personale che li utilizza;
- Non svolgere effetti negativi su attrezzature, utensili, ambiente
- Essere identificabili chiaramente mediante i contenitori;
- Conservati in apposito locale o armadio separato

Un ciclo di sanificazione comprende dunque generalmente:

- a) **Rimozione sporco grossolano**, con spazzole, acqua o vapore.
- b) **Detersione**, con acqua calda (40-60°C) ed idoneo detersivo.
- c) **Risciacquo**, con abbondante acqua fino a scomparsa dell'attività tensioattiva.
- d) **Disinfezione**, con soluzioni opportunamente diluite e rispettando i tempi di contatto previsti dal produttore.
- e) **Risciacquo**, sempre con abbondante acqua.
- f) **Asciugatura**, eseguita con strofinacci monouso o all'aria in ambiente chiuso.

Le operazioni di sanificazione vengono registrate su apposita scheda.

*Sezione  
seconda:  
Piano HACCP*

### **2.1 Scopo**

Il presente manuale di autocontrollo HACCP codifica le procedure di autocontrollo per il servizio di somministrazione dei pasti da effettuarsi presso i refettori delle Scuole del Comune di **TRENTOLA DUCENTA (CE)** gestiti da **La Mediterranea Soc. Coop.** A tal fine, si procede all'individuazione delle fasi del ciclo di somministrazione che potrebbero rivelarsi critiche per la sicurezza degli alimenti, considerando i pericoli di natura biologica, chimica e fisica relativi alle varie fasi di ogni processo. Questo protocollo gestisce inoltre le relative procedure di sicurezza e monitoraggio da applicarsi nei vari punti critici individuati (CCP).

### **2.2 Riferimenti**

- **D. Lgs. n. 155 del 26/05/1997:** “Attuazione della Direttiva 93/43/CEE concernenti l’igiene dei prodotti alimentari”.
- **D. Lgs. n. 193 del 06/11/2007:** “Attuazione della Direttiva 2004/41/CE relativa ai controlli in materia di sicurezza alimentare e applicazione dei regolamenti comunitari nel medesimo settore”.
- **Decreto n. 292 del 23/05/2007:** “Controlli Ufficiali in materia di alimenti destinati al consumo umano e mangimi, nonché classificazione degli stabilimenti di produzione di alimenti in base alla valutazione del rischio: programmazione e istruzioni operative”.
- **UNI EN ISO 22000:2005** “Sistemi di gestione per la sicurezza alimentare. Requisiti per qualsiasi organizzazione nella filiera alimentare”.
- **DGRV n. 2485 del 06.08.2004 “ L.R. 19.12.2003, n. 41 art. 1** Igiene e sanità del personale addetto alla produzione e vendita delle sostanze alimentari. Integrazione ai criteri e alle modalità di attuazione e definizione delle relative procedure di informazione/formazione”.
- **Reg. (CE) n. 852/2004** del Parlamento Europeo e del Consiglio del 29/04/2004 sull’igiene dei prodotti alimentari.
- **L. 04.07.2005, n. 123:** “Norme per la protezione di soggetti malati di Celiachia”.
- **Reg. (CE) n. 2073/2005 della Commissione del 15 novembre 2005:** “sui criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari – e s.m.i.”
- **Regolamento (CE) n. 178/2002** del Parlamento europeo e del Consiglio del 28 gennaio 2002 che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l’Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare.
- **Circolare M. Sanità n. 11 del 07.08.1998** “Applicazione del D. Lgs. 26 maggio 1997, n.155, riguardante l’igiene dei prodotti alimentari”.
- **Ex D. Lgs. 26.5.97, n. 155** “Attuazione delle direttive 93/43/CEE e 96/3/CE concernenti l’igiene dei prodotti alimentari”.
- **Circolare M. Sanità, 28.7.95 n. 21** “Disposizioni riguardanti le linee guida per l’elaborazione dei manuali volontari di corretta prassi igienica in materia di derrate alimentari”.
- **Circolare M. Sanità, 26.1.98 n. 1** “Aggiornamento e modifica della circolare n. 21 del 28 luglio 1995 recante «Disposizioni riguardanti l’elaborazione dei manuali di corretta prassi igienica in applicazione del decreto legislativo 26 maggio 1997, n. 155»”.



### ***2.3 Modalità operative***

Il presente protocollo ha preso in considerazione tutte le modalità del ciclo operativo di somministrazione dei pasti nei refettori del Comune di **Trentola Ducenta (CE)** gestiti da **La Mediterranea Soc. Coop.**; i pasti vengono allestiti nelle cucine della Società Cooperativa, secondo modalità e procedure descritte in uno specifico Manuale di autocontrollo HACCP della Società Cooperativa.

Nel processo globale, prima della stesura del protocollo, sono state esaminate attentamente le modalità di ricevimento, allestimento e somministrazione dei pasti presso i refettori, individuando le fasi sequenziali del servizio stesso.

Per ognuna delle fasi individuate sono stati elencati tutti i pericoli che ragionevolmente possono esservi associati; si sono poi considerate tutte le misure preventive che possono essere adottate per eliminarli, o per ridurre il loro impatto a livelli accettabili (alcune delle quali si riferiscono alle norme di buona prassi igienica o GMP). Oltre a ciò sono stati analizzati i prodotti delle lavorazioni dal punto di vista della presenza di allergeni.

### ***2.4 Gestione dei punti critici di controllo***

Per ogni punto critico di controllo identificato nelle fasi individuate, sono stati specificati i limiti critici (livelli di accettabilità), le procedure di monitoraggio (misurazioni fisiche, chimiche, ecc.) e le azioni correttive da eseguire quando i risultati del monitoraggio indicano una tendenza verso perdite di controllo.

### ***2.5 Verifica***

La verifica ha lo scopo di accertare che il manuale di autocontrollo HACCP sia efficace e funzioni correttamente. Tale attività è attuabile tramite un programma periodico di interventi che preveda campionamenti casuali su pasti pronti, tamponi per verificare l'applicazione di corrette procedure di pulizia e sanificazione, visite ispettive ed altre modalità ritenute opportune.

### ***2.6 Documentazione***

L'evidenza oggettiva fornita dalla documentazione è un requisito indispensabile per fornire garanzie che il piano è attuato ed è efficace.

I documenti sono suddivisi in due categorie:

- documentazioni utili per lo svolgimento delle attività (istruzioni operative, tabella descrittiva attività detersioni e sanificazioni).
- documenti di registrazione (tutti i moduli di registrazione di rilevamento delle misurazioni effettuate nei punti critici, ecc.)

### ***2.7 Revisioni***

Sono previste revisioni del piano di autocontrollo in presenza di una delle seguenti possibilità:

## *H.A.C.C.P. per la somministrazione dei pasti presso il refettorio o le aule*

- ogniqualvolta si riscontri che il piano di autocontrollo non garantisce più gli standard di sicurezza prefissati nella formulazione del piano stesso.
- segnalazioni da parte degli Organi di Vigilanza in seguito ad ispezioni del refettorio o a valutazioni del piano stesso
- modifiche sostanziali ad alcune fasi del servizio di somministrazione
- difficoltà dell'applicazione del piano di autocontrollo alla realtà del servizio.

### ***2.8 Tipologie dei pasti somministrati presso i refettori***

I piatti del menù sono raggruppabili nelle seguenti categorie:

- **Piatti caldi:** preparazioni calde di carne, pesce e uova; preparazioni calde di vegetali (freschi o surgelati); preparazioni calde di minestre, paste o risotti (con carne, tonno, verdure fresche, surgelate e/o essiccate)
- **Piatti freddi:** preparazioni fredde di prosciutti, formaggi affettati, uova e tonno; preparazioni fredde di vegetali crudi; frutta.

Per una descrizione sulla produzione dei pasti fare riferimento al manuale di autocontrollo HACCP della cucina o del Centro Cottura di provenienza dei pasti stessi.

### ***2.9 Identificazione e gestione dei CCP***

Per punto critico di controllo (CCP) s'intende un procedimento o fase della lavorazione ove sia essenziale esercitare un'azione di controllo, per prevenire o eliminare o ridurre a livelli accettabili un pericolo per la sicurezza dell'alimento.

Di seguito sono descritti, per le singole fasi dell'attività, sia gli eventuali punti critici presenti (Fase I), che le modalità aziendali di monitoraggio, nonché le azioni correttive da intraprendere nel caso si presentino anomalie o non conformità (Fase II).

## **RICEVIMENTO PASTI E SOSTA IN ATTESA DEL SERVIZIO**

### **(Fase I)**

La ricezione dei pasti e la sosta in attesa del servizio vengono considerate un GMP. In queste fasi si potrebbe avere uno sviluppo batterico per mantenimento a temperatura ambiente e/o apertura anticipata dei contenitori con conseguente raggiungimento di temperature a rischio.

### **(Fase II)**

I pericoli di contaminazione sono eliminabili attraverso l'applicazione di procedure corrette sotto il profilo igienico sanitario (GMP):

- non far sostare i pasti a temperatura ambiente
- ispezione visiva dello stato dei contenitori.

### **APERTURA DEI CONTENITORI E CONTROLLO DEI PASTI**

#### **(Fase I)**

L'apertura dei contenitori e il controllo dei pasti vengono considerati un CCP. In questa fase si potrebbe avere contaminazione biologica, fisica e chimica dei cibi; inoltre è possibile anche lo sviluppo batterico per prolungata conservazione dei cibi a temperature non conformi.

#### **(Fase II)**

Le misure di controllo che sono messe in atto al momento della ricezione dei pasti sono le seguenti:

- esame organolettico (colore, odore, sapore, consistenza)
- corrispondenza dei pasti con il menù prefissato
- controllo visivo pulizia dei contenitori
- controllo delle temperature

### **MESCOLAMENTO DEGLI INGREDIENTI**

#### **(Fase I)**

Il mescolamento degli ingredienti viene considerato una GMP. In questa fase si potrebbe avere contaminazione biologica e fisica da persone, utensili, ambiente; inoltre è possibile anche lo sviluppo batterico per prolungato stazionamento dei cibi a temperature non conformi.

#### **(Fase II)**

I pericoli di contaminazione sono eliminabili attraverso l'applicazione di procedure corrette sotto il profilo igienico sanitario (GMP):

- mescolamento appena prima della somministrazione e rapidamente
- igiene degli utensili, dell'ambiente e del personale

### **SOMMINISTRAZIONE**

#### **(Fase I)**

La somministrazione invece prevede il contatto del prodotto con utensili subito prima del consumo. Le azioni previste nella fase di somministrazione possono esporre i prodotti a pericoli di natura biologica e fisica. Un altro rischio è quello della somministrazione impropria di alimenti a soggetti allergici.

#### **(Fase II)**

I pericoli di contaminazione sono eliminabili attraverso l'applicazione di procedure corrette sotto il profilo igienico sanitario (GMP).

Per i soggetti allergici occorre fare riferimento alle diete speciali.

*H.A.C.C.P. per la somministrazione  
dei pasti presso il refettorio o le aule*