



**SEZIONE I**

**ALLEGATO 12**

**IGIENE DELLA PRODUZIONE  
E TECNOLOGIA DI  
MANIPOLAZIONE**

## IGIENE DELLA PRODUZIONE E TECNOLOGIA DI MANIPOLAZIONE

### DISPOSIZIONI IGIENICO SANITARIE

Per quanto concerne le norme igienico - sanitarie si fa riferimento alla normativa vigente, in particolare ai regolamenti CE 1441/2007, CE 852/ 2004 e CE 178/2002 (“Tracciabilità degli alimenti”), alla Legge 283 del 30/04/1962 e suo regolamento di esecuzione DPR n.327 del 26/03/80 e s.m.i., nonché a quanto previsto dal Regolamento Locale di Igiene del Comune di Milano e a quanto espressamente previsto dal Contratto di Servizio, ivi compresi i limiti di contaminazione microbica degli alimenti previsti dall’ allegato n. 10 e n. 11 al contratto di servizio.

Si richiamano le seguenti disposizioni:

- la società deve garantire che vengano applicate le opportune procedure di sicurezza igienica avvalendosi dei principi del sistema di autocontrollo HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point);
- tutti i piatti previsti dal menù devono essere prodotti nella stessa giornata della somministrazione in legume fresco e caldo; eventuali eccezioni devono essere concordate con il Comune;
- per alcuni servizi di cui al punto 1 dell’articolo 1 del contratto di servizio è prevista la preparazione dei pasti in legume refrigerato;
- il personale dovrà operare evitando rischi di contaminazioni crociate tra gli alimenti e rischi igienici per i prodotti alimentari in lavorazione;
- le carni, le verdure, i salumi e i formaggi, gli ovoprodotti, i prodotti congelati e surgelati, dovranno essere conservati, ove possibile, in celle o frigoriferi distinti; In ogni caso i prodotti deperibili devono essere trasferiti in frigorifero immediatamente dopo la consegna. Alimenti crudi e alimenti pronti al consumo o semilavorati, devono essere separati all’interno delle celle;
- la preparazione dei piatti freddi, la lavorazione delle carni e la lavorazione delle verdure dovranno avvenire, ove possibile, in appositi reparti distinti;
- i prodotti alimentari devono essere prelevati in piccoli lotti dalle celle e dai frigoriferi allo scopo di garantire un migliore controllo delle temperature; la protezione delle derrate da conservare, qualora se ne presenti la necessità, deve avvenire con materiale idoneo al contatto con gli alimenti;
- tutti i prodotti (cotti o crudi) in attesa della distribuzione, devono essere conservati in appositi contenitori idonei al contatto con gli alimenti alla temperatura di sicurezza prevista dalla normativa;
- i prodotti a lunga conservazione come pasta, riso, legumi, farina, etc., devono essere conservati, in confezioni ben chiuse, anche se parzialmente utilizzate;
- i prodotti utilizzati per la preparazione delle diete speciali devono essere conservati separatamente dagli altri alimenti;

- alle confezioni aperte degli alimenti, incluse quelle dei surgelati, se parzialmente utilizzate, devono essere apposte etichette che indichino chiaramente la data di apertura della confezione; in ogni caso, su tutte le confezioni dovrà essere possibile risalire alla data di scadenza degli alimenti e alla tracciabilità del prodotto;
- lo stoccaggio dei prodotti non deperibili deve avvenire in locali o ambienti idonei, evitando l'esposizione alla luce diretta;
- le derrate devono essere riposte ordinatamente, e dove possibile, divise per tipologia, sugli scaffali evitandone l'accatastamento;
- nel caso del pesce, il personale preposto alla preparazione dovrà controllare il prodotto per eliminare l'eventuale presenza di lische;
- il formaggio ove grattugiato nelle cucine deve essere preparato nella stessa giornata di consumo.
- tutto il personale coinvolto nella attività di produzione e confezionamento deve essere formato e quindi a conoscenza delle corrette procedure igieniche;
- nei locali di produzione del pasto le finestre devono avere reti anti-insetto e devono essere dotati di un impianto di aspirazione dell'aria;
- le modalità di produzione, confezionamento e distribuzione dovranno essere descritte in procedure operative e portate a conoscenza di tutto il personale coinvolto;
- nei locali affidati alla Società dove avvengono conservazione, preparazione, distribuzione e consumo degli alimenti, nonché negli spazi adibiti alla raccolta rifiuti, deve essere garantita l'assenza di infestanti e pertanto dovrà essere disposta l'attività di monitoraggio, minimo quadrimestrale per tutta la durata del contratto, nonché i necessari interventi straordinari, ogni qualvolta ivi ne sia l'esigenza. Le operazioni di derattizzazione e disinfestazione possono essere svolte esclusivamente da Imprese in possesso delle abilitazioni ai sensi di legge. La Società dovrà conservare presso i terminali di somministrazione dei pasti e presso il terminale di consumo tutte le attestazioni rilasciate dalle Imprese specializzate che hanno svolto gli interventi di derattizzazione e disinfestazione.
- la Società è tenuta a consegnare al Comune copia del piano di autocontrollo e a mantenerlo aggiornato.

## **MANIPOLAZIONE E COTTURA**

Tutte le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti devono avere come obiettivo quello di ottenere standard elevati di qualità igienica, nutritiva e sensoriale. Il personale addetto alla manipolazione e alla cottura dovrà essere adeguatamente formato; in particolare, come previsto dalla normativa dei CAM, sulle tecniche di cottura adatte a conservare i parametri originari di qualità nutrizionale e sulle modalità per conseguire risparmi idrici ed energetici.

gli addetti alla manipolazione degli alimenti dovranno rispettare tutte le procedure previste in materia di igiene personale previste dalla normativa vigente, utilizzando i dispositivi di protezione individuale forniti dalla Società nei casi previsti. Per la cottura devono essere impiegati solo pentolami in acciaio inox. Per il pentolame e per ogni altro strumento e attrezzatura utilizzati nei locali di produzione dovrà essere assicurata l'igienizzazione degli stessi. È escluso qualsiasi ricorso alle frittture che dovranno essere sostituite dalle cotture al forno o brasatura, fatto salvo l'uso nella preparazione di alcune pietanze nelle RSA. In

caso di doppi e più turni, dovranno essere attuate cotture differenziate delle pietanze. Al fine di garantire la sicurezza alimentare la cottura deve raggiungere una temperatura di 75°C al cuore del prodotto per le preparazioni più a rischio (es. arrostiti, sformati, ecc.). Per tutte le pietanze deve essere garantito il mantenimento della temperatura fino alla distribuzione, anche con l'ausilio di idonee attrezzature.

## **DIVIETI**

È vietato riutilizzare nei giorni successivi le pietanze preparate per la somministrazione in giornata. Nei locali di produzione dei pasti, durante le operazioni di cottura, preparazione e/o confezionamento degli stessi, è vietato utilizzare detersivi, scope e strofinacci di qualsiasi genere e tipo. È vietato inoltre, utilizzare i prodotti ritenuti non conformi o comunque soggetti a un blocco derrate, che vanno opportunamente identificati e segregati conservare i prodotti con T.M.C. (Termine Minimo di Conservazione) superato o scaduto, ricongelare un prodotto già scongelato e grattugiare le croste del formaggio.