

~~Per i piatti caldi si distinguono tre possibili casi di non conformità:~~

- ~~• Lieve: temperatura tra +59°C e +59,9°C: è necessario che l'operatore avvisi verbalmente la cucina in merito a tale non conformità. La preparazione può essere somministrata.~~
- ~~• Media: temperatura tra +58°C e +58,9°C: è necessario compilare l'apposito modulo delle non conformità e trasmetterlo a RDU il quale avrà cura di inoltrarlo a RGS. Il pasto può essere somministrato.~~
- ~~• Grave: temperatura minore di +58°C: è necessario compilare l'apposito modulo delle non conformità e trasmetterlo a RDU il quale avrà cura di inoltrarlo a RGS. Il pasto non può essere somministrato. E' necessario richiedere immediatamente a RDU un pasto sostitutivo.~~

~~Per i piatti freddi si distinguono due possibili casi di non conformità:~~

- ~~• Lieve: temperatura compresa tra +10°C e +11°C: è necessario che l'operatore avvisi verbalmente la cucina in merito a tale non conformità. La preparazione può essere somministrata.~~
- ~~• Media: temperatura compresa tra +11,1°C e +12°C: è necessario compilare l'apposito modulo delle non conformità e trasmetterlo a RDU il quale avrà cura di inoltrarlo a RGS. Il pasto può essere somministrato.~~
- ~~• Grave: temperatura maggiore di +12°C: è necessario compilare l'apposito modulo delle non conformità e trasmetterlo a RDU il quale avrà cura di inoltrarlo a RGS. Il pasto non può essere somministrato. E' necessario richiedere immediatamente a RDU un pasto sostitutivo.~~

La distribuzione pasti deve essere effettuata da personale qualificato che si deve attenere a quanto prescritto ai paragrafi relativi all' "Igiene del personale" e "Preparazione degli operatori".

La distribuzione può essere effettuata utilizzando stoviglie lavabili o monouso.

La distribuzione può avvenire secondo le modalità descritte in seguito:

Distribuzione al terminale:

Presso il terminale l'operatore deve effettuare i controlli in accettazione riguardanti i seguenti aspetti:

- integrità e pulizia dei contenitori secondari (casse termiche, termostatiche e cartoni);
- integrità e pulizia dei contenitori primari;
- corrispondenza della quantità di pasti ordinati con quelli consegnati;
- assenza di corpi estranei nei prodotti ricevuti mediante controllo visivo;
- temperatura a campione dei pasti veicolati (caldi e freddi).

E' inoltre compito dell'operatore attivare le casse termiche collegandole alla corrente elettrica al fine di mantenere l'idoneità della temperatura dei piatti caldi. Le casse contenenti i piatti freddi e i prodotti conservabili a temperatura ambiente devono essere conservati lontani da fonti di calore e all'interno degli imballaggi protettivi.

Distribuzione self service:

Pasti da servire caldi: i piatti realizzati sono trasferiti dagli operatori nelle vasche gastronorm che a loro volta sono posizionate nel banco (scaldavivande) 5 minuti prima della distribuzione avendo cura di controllare che:

- l'acqua sia sufficientemente preriscaldata in modo da preservare una temperatura dei cibi superiore a +60°C;
- durante il mantenimento a caldo le vasche gastronorm siano chiuse con apposito coperchio;
- lo sporzionamento avvenga preferibilmente in piatti di ceramica preriscaldati e nel momento in cui il cliente esprime la propria preferenza, evitando comunque di preparare porzioni troppo in anticipo rispetto al consumo.

Pasti da servire freddi: i piatti vengono trasferiti nei banchi refrigerati, laddove presenti, ad una temperatura compresa tra 0 e +4°C fino al momento del consumo da parte del cliente. Quando il banco

refrigerato non è presente, i prodotti devono essere mantenuti nelle casse/celle o frigoriferi refrigeranti, munite di tavolette eutettiche/ghiaccio e comunque non devono superare i +10°C.

Distribuzione mediante carrello:

Pasti da servire caldi: i piatti realizzati sono trasferiti dagli operatori nelle vasche gastronorm che a loro volta sono posizionate nel carrello. La distribuzione dei pasti caldi nella sala mensa attraverso il carrello deve avvenire immediatamente, in modo da preservare una temperatura dei cibi superiore a +60°C.

Pasti da servire freddi: i piatti realizzati sono trasferiti dagli operatori nelle vasche gastronorm che a loro volta sono posizionate nel carrello. La distribuzione dei pasti freddi nella sala mensa attraverso il carrello deve avvenire immediatamente, in modo da preservare una temperatura dei cibi inferiore a +10°C.

Distribuzione Diete:

~~Le diete speciali devono essere servite esclusivamente dal personale incaricato. Prima di provvedere alla distribuzione della dieta, il personale addetto alla distribuzione deve controllare la corrispondenza del pasto con quanto previsto dal menù e verificare eventuali variazioni.~~

- ~~• il personale addetto alla distribuzione, nonché il personale scolastico, deve lavarsi accuratamente le mani qualora abbia manipolato altri alimenti;~~
- ~~• il bambino deve essere servito per primo: è bene che la distribuzione per le classi avvenga inizialmente a partire dai soggetti con dieta speciale (in particolare il senza glutine) e prosegue successivamente per gli altri commensali;~~
- ~~• il pasto deve essere distribuito solo dopo che il personale addetto abbia identificato il bambino di concerto con l'insegnante o personale addetto all'assistenza al pasto.~~

~~Per la somministrazione di pasti senza glutine vedasi anche apposita appendice nei terminali di distribuzione.~~

t. Gestione rimanenze materie prime alimentari

~~I prodotti deperibili parzialmente utilizzati devono essere identificati alla fine della giornata e stoccati in apposite aree.~~

~~L'identificazione deve riportare la data di apertura della confezione. I prodotti vengono conservati secondo le modalità descritte nella "Tabella tempi di conservazione degli alimenti".~~

~~Evitare di immettere nelle celle frigorifere cibi ancora caldi: utilizzare l'abbattitore se presente, o accelerare il raffreddamento come descritto nel paragrafo relativo all'abbattimento.~~

u. Eliminazione dei pasti non consumati

~~Prima di procedere alle attività di ripristino dei locali gli operatori devono assicurarsi di aver provveduto all'eliminazione di tutti i piatti non consumati che non possono essere ulteriormente conservati. MELAMANGIO adotta un sistema di donazione dei pasti non consumati ad enti caritatevoli in collaborazione con Last Minute Marke, Banco Alimentari o altre organizzazioni specializzate.~~

v. Controlli prima della chiusura dei locali

Controllo menù pasti successivi e iter di approvvigionamento

Prima di abbandonare le attività operative per dedicarsi alle pratiche amministrative il Responsabile di Unità deve proced



- ❑ controllare i menù dei pasti successivi e la presenza di materie prime a magazzino;
- ❑ controllare le scadenze delle derrate presenti nell'unità ristorativa in base alle tabelle di conservazione e provvedere all'eliminazione immediata dei prodotti scaduti o non conservabili;
- ❑ provvedere ad effettuare gli approvvigionamenti.

Controllo materiale riconfezionato presente in cella frigorifera

RDU o un addetto incaricato deve:

- controllare la data di apertura presente sui prodotti riconfezionati, in conformità alla tabella di conservazione (vedi paragrafo "gestione rimanenze materie prime alimentari"), quindi procedere alla conseguente conservazione o eliminazione dei prodotti;
- controllare che nei prodotti riconfezionati siano presenti: l'etichetta originaria, la data di apertura per mantenere la rintracciabilità, il film protettivo in polipropilene. Nel caso non sia possibile la conservazione dell'etichetta originaria, verificare che siano stati riportati i dati salienti: lotto, marca, fornitore, data di scadenza.

Controllo dei locali

Al termine delle attività, RDU deve assicurarsi che:

- i locali risultino puliti e privi di infestanti (insetti, animali indesiderati, etc.);
- banconi, tavoli, lavabi, attrezzature e strumenti in dotazione (pentolame, posateria, taglieri, utensili vari di cucina), contenitori per lo stoccaggio e la conservazione dei cibi devono essere in perfetto stato igienico ossia siano privi di:
 - aloni,
 - incrostazioni,
 - residui di lavorazioni precedenti,
 - corpi estranei (insetti, etc.)
 - muffe e altri infestanti (insetti, peli animali, capelli, etc.).

RDU provvede a verificare che le operazioni di pulizia previste siano state eseguite ed a registrarne l'effettuazione come previsto al paragrafo "Ripristino dei locali e delle attrezzature".

vi. Piano HACCP

Il Piano HACCP di MELAMANGIO è documentato all'interno delle sezioni seguenti del manuale e riporta le seguenti informazioni per ciascun punto critico di controllo (CCP) identificato:

- i pericoli per la sicurezza alimentare da controllare al CCP;
- le misure di controllo;
- i limiti critici;
- le procedure di monitoraggio;
- le correzioni o le azioni correttive da intraprendere se sono superati i limiti critici;
- le responsabilità;
- le registrazioni dei monitoraggi.

vii. Identificazione dei punti critici di controllo

Per ogni pericolo controllato dal Piano HACCP sono rilevati i CCP per le misure di controllo identificate. I CCP sono stati individuati attraverso l'albero delle decisioni: