



RINTRACCIABILITÀ DEL PRODOTTO

In conformità al Regolamento CE 178/02 MELAMANGIO mantiene la rintracciabilità degli alimenti consegnati presso i terminali secondo le modalità in seguito descritte.

Giornalmente ed ogni qualvolta si apre una nuova confezione di prodotti deperibili presso la cucina centralizzata di MELAMANGIO è consigliato compilare il Registro di Produzione indicando data di apertura della confezione, prodotto, nome del produttore, numero di lotto o data di scadenza e se il prodotto è parzialmente o completamente utilizzato; in alternativa si possono anche conservare le etichette dei prodotti purché contengano tutte le informazioni necessarie citate sopra, per un mese. Il registro di produzione costituisce un'integrazione facoltativa anche se opportuna, al metodo standard obbligatorio per la determinazione della rintracciabilità, che consiste nella conservazione e nel reperimento degli ultimi due documenti di trasporto relativi a ciascuna tipologia di prodotto consegnato. In questo modo è sempre possibile risalire al fornitore, al marchio di prodotto utilizzato, alla data di consegna e alla quantità di prodotto consegnato.

La rintracciabilità degli imballi primari viene garantita dalla conservazione di copia del DDT fino a esaurimento del lotto consegnato presso la cucina centralizzata.

Presso i terminali è consigliata la conservazione delle etichette dei prodotti deperibili e non, consegnati nei loro imballi originari. In alternativa la rintracciabilità di questi è garantita presso la CU.CE. secondo quanto sopra descritto.

CONSERVAZIONE RIMANENZE

Le rimanenze di materie prime alimentari presso la cucinetta del refettorio (es. formaggio grattugiato, yogurt etc.....) devono essere conservate all'interno dell'apposito frigorifero. La frutta rimasta può essere lasciata a disposizione della scuola e distribuita nella classi. La rilevazione della temperatura del frigorifero deve essere effettuata due volte al giorno dall'addetta al servizio di distribuzione compilando l'apposito modulo controllo temperature celle.

PULIZIA E SANIFICAZIONE / LAVAGGIO

All'interno dell'apposita zona avviene il lavaggio delle stoviglie e dei contenitori in acciaio. Le operazioni di detergenza e sanificazione vengono condotte mediante apposita macchina lavastoviglie, previo ammollo in apposito lavello nei casi di sporco più resistente. Il riassetto degli spazi dove viene consumato il pasto spetta al personale dedicato.

Le operazioni di rigovernatura iniziano soltanto al termine delle operazioni di distribuzione del pasto. I residui di cibo vengono raccolti ed eliminati come rifiuti all'interno degli appositi sacchi. Al termine di ciascuna operazione di pulizia, il personale addetto compila l'apposito piano di sanificazione.

Non è ammessa la realizzazione di operazioni di pulizia durante la preparazione / distribuzione dei pasti.

I detersivi sono conservati nell'apposito armadietto/zona dedicato.

Il recupero delle casse termiche, termostatiche e dei contenitori in acciaio avviene quotidianamente ogni pomeriggio, dopo le operazioni di lavaggio.