



CONSULENZA, ANALISI, PROGETTAZIONE IN AMBITO
ALIMENTARE, AGRICOLO, AMBIENTALE
Soc. cooperativa fondata nel 1979



E.R.S.U. - MESSINA

Ente Regionale per il diritto allo Studio Universitario

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE PROCEDURE OPERATIVE

Allegato n. 7

AL CAPITOLATO SPECIALE D'ONERI

Dicembre 2011

SEDE E UFFICI

via A. Binda 19 - 20143 Milano - Tel. (02) 89122357/89122193 - Fax (02) 89122247
http://www.conal.it - e-mail: conal@conal.it

LABORATORIO DI ANALISI CHIMICHE E MICROBIOLOGICHE

via Modica 14/2 - 20143 Milano - Tel. (02) 89128612 - Fax (02) 89128594

UFFICI DECENTRATI

Terralba (OR) - viale Sardegna 79 - Tel. (0783) 83258 - Noto (SR) - c.so V. Emanuele 64/10 - Tel. (0931) 836591

PROCEDURE OPERATIVE

FASI DI RICEVIMENTO E CONSERVAZIONE

- Lo stoccaggio dei prodotti non deperibili deve avvenire in locali o ambienti freschi e asciutti.
- Le derrate devono essere riposte sugli scaffali evitandone l'accatastamento.
- I prodotti deperibili devono essere trasferiti in frigorifero o in cella entro 20 minuti dalla consegna.
- Le confezioni aperte o i prodotti tolti dall'imballo originale devono essere richiusi o riconfezionati accuratamente con idonea pellicola o carta per alimenti e stoccati immediatamente dopo la lavorazione negli appositi frigoriferi o celle.
- La sistemazione dei prodotti deve essere effettuata secondo il metodo FI.FO. (First in, First out).
- Le bevande in bottiglia, fusti ed altri contenitori devono essere conservate in luoghi idonei, al riparo da agenti atmosferici, evitando l'esposizione alla luce diretta.
- Gli alimenti non devono essere introdotti nelle celle o nei frigoriferi in modo promiscuo (alimenti crudi e alimenti pronti al consumo); in alternativa è necessario separare adeguatamente tali alimenti tra loro.
- Qualora presenti derrate destinate ad utenze diverse da quelle contrattuali, queste dovranno essere conservate separate dalle altre ed idoneamente segnalate ed identificate.
- I prodotti sanificanti devono essere stoccati in locali o armadi chiusi e non devono mai essere riposti in modo promiscuo con alimenti.

FASE DI PREPARAZIONE, COTTURA E DISTRIBUZIONE

- I prodotti devono accedere alla cucina privati del loro imballo (cartone, legno).
- Tutti i prodotti surgelati/congelati, prima di essere sottoposti a cottura, devono essere sottoposti a scongelamento.
- I prodotti surgelati/congelati devono essere scongelati in celle o frigoriferi appositi, a temperatura compresa tra 0° C e +4° C. E' vietato lo scongelamento a temperatura ambiente.
- Il prodotto in scongelamento deve essere posto in teglie forate per consentire lo sgocciolamento del liquido trasudato.
- Una volta scongelato un prodotto non deve essere ricongelato e deve essere sottoposto a cottura entro le 24 ore successive.
- Il personale non deve effettuare più operazioni contemporaneamente al fine di evitare rischi di contaminazioni crociate e, prima di dedicarsi ad altre attività, deve concludere l'operazione che sta eseguendo al fine di evitare rischi igienici ai prodotti alimentari in lavorazione.

- Durante le operazioni di preparazione, cottura e conservazione dei pasti, è tassativamente vietato detenere nelle zone preparazione e cottura detersivi di qualsiasi genere e tipo.
- Il personale adibito alla preparazione di prodotti da consumarsi freddi e di insalate di riso, al taglio di carni e al confezionamento dei pasti deve fare uso di mascherine e guanti monouso.
- La porzionatura e la macinatura delle carni crude dovrà essere effettuata nelle ore immediatamente antecedenti al consumo o comunque entro 24 ore dal consumo.
- Il formaggio grattugiato deve essere preparato nella stessa giornata di consumo. È vietato grattugiare le croste del formaggio o comunque la parte aderente alla crosta.
- Il lavaggio e il taglio della verdura dovrà essere effettuato nelle ore immediatamente antecedenti al consumo, ad eccezione delle patate, della verdura per minestre e passati e dei sughi. Per i prodotti ortofrutticoli soggetti a rapida ossidazione delle superfici di taglio deve essere prevista la conservazione in acqua acidulata.
- La porzionatura di salumi e di formaggi deve essere effettuata nelle ore immediatamente antecedenti la distribuzione. La conservazione dei piatti freddi fino al momento della somministrazione deve avvenire ad una temperatura inferiore ai 10°C.
- I legumi secchi e i cereali in granella devono essere posti a mollo per 24 ore con due ricambi di acqua.
- I primi devono essere prodotti in modo espresso, appena prima del confezionamento, e comunque evitando la precottura.
- Tutte le preparazioni gastronomiche devono essere cotte in giornata ad esclusione di arrostiti, roast-beef, bolliti, brasati e ingredienti per lasagne, che potranno essere cotti il giorno precedente il consumo, purché dopo la cottura vengano raffreddati con l'ausilio di un refrigeratore rapido di temperatura e conseguentemente posti in recipienti idonei e conservati a temperatura di refrigerazione.
- E' vietato il raffreddamento di prodotti cotti a temperatura ambiente o mediante immersione in acqua.
- Sono vietati ripetuti raffreddamenti e riscaldamenti di prodotti cotti.
- I prodotti cotti dovranno essere conservati esclusivamente in contenitori in materiale idoneo al contatto con gli alimenti.
- E' vietato l'utilizzo di recipienti in alluminio.
- E' vietata ogni forma di riciclo e qualsiasi utilizzo di preparazioni già esposte in linea di distribuzione o conservate nei contenitori per il trasporto.
- I primi piatti e i prodotti da cuocere previa infarinatura, devono essere confezionati e trasportati presso i luoghi di consumo subito dopo la cottura.
- I primi piatti, i secondi piatti e i contorni devono essere conservati in contenitori differenti. Alle paste asciutte, al fine di evitare l'impaccatura, deve essere aggiunto olio extra vergine di oliva.