

## ALLEGATO 13

### 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 e CE 852/ 2004, alla Legge 283 del 30/04/1962 e suo regolamento di esecuzione DPR n.327 del 26/03/80 e successive modifiche ed integrazioni, 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 (allegato n. 10).

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);
- 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;
- 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 solo ed esclusivamente in contenitori in acciaio inox o policarbonato a temperatura superiore a + +60°C, se da consumarsi caldi, o a temperatura non superiore a +10°C se da consumarsi freddi;
- i prodotti a lunga conservazione come pasta, riso, legumi, farina, etc., devono essere conservati, in confezioni ben chiuse, anche se parzialmente utilizzate;
- tutto il personale coinvolto nella attività di produzione e confezionamento deve essere formato e quindi a conoscenza delle corrette procedure igieniche;
- durante tutte le operazioni di produzione le finestre potranno rimanere aperte solo se fornite di retina antinsetti o chiuse ove l'impianto di estrazione d'aria è funzionante

- le modalità di produzione, confezionamento e distribuzione dovranno essere descritte in procedure operative e portate a conoscenza di tutto il personale coinvolto
- 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 mirare ad ottenere standard elevati di qualità igienica, nutritiva e sensoriale.

La preparazione al vapore dei contorni previsti nei menù sono da considerarsi come tecnologia di cottura vincolante (ove le attrezzature necessarie siano presenti).

Per la cottura devono essere impiegati solo pentolami in acciaio inox o vetro.

E' escluso qualsiasi ricorso alle frittiture che dovranno essere sostituite dalle cotture al forno, fatto salvo l'uso nella preparazione di alcune pietanze nelle RSA.

## RICICLO

Le pietanze una volta preparate per la somministrazione non possono essere riutilizzate nei giorni successivi.