

COSA DEVE VERIFICARE UNA COMMISSIONE MENSA IN UN CENTRO CUCINA

1. IGIENE DEL PERSONALE

2. CONSERVAZIONE DELLE MATERIE PRIME

3. IGIENE DELLA PRODUZIONE

4. PULIZIA AMBIENTALE

5. IDONEITA' ED IGIENE DEI MEZZI DI TRASPORTO

1 -IGIENE DEL PERSONALE

Nei centri Cucina dovrà essere presente e ben leggibile della cartellonistica per la sicurezza del personale e per la normativa relativa all'igiene del personale.

Nei locali è vietato fumare.

Lavarsi le mani ogni volta che ci si sposta o si cambia attività, usando per asciugarsi carta monouso a perdere.

I guanti non sono obbligatori ma consigliati (nel caso di uso è tassativo l'uso di guanti monouso a perdere e da cambiare dopo ogni manipolazione di derrate alimentari)

Mascherina non obbligatoria ma consigliata.

Copricapo obbligatorio.

Sconsigliato portare anelli, orologi, bracciali.

Vietato l'uso di lacche sulle unghie.

Il personale dovrà indossare una divisa bianca pulita ed in ordine.

Il personale dovrà avere differenti indumenti a seconda dell'attività svolta al momento: produzione, preparazione, distribuzione.

Nel locale spogliatoio dovrà esserci un armadietto doppio (vestiti personali in uno scomparto, divisa di lavoro nell'altro).

Vietato l'uso di asciugamani personali.

2 -CONSERVAZIONE DELLE MATERIE PRIME

Controllare le etichette:

- ingredienti espressi in ordine di quantità in %

- date di scadenza (è importantissimo in quanto è sintomo del continuo turn over delle materie prime)

- date di confezionamento

- additivi (se presenti)

Per le confezioni dei prodotti non deperibili controllare l'integrità delle latte e, se aperte, l'integrità dell'interno (assenza di materiale arrugginito, ecc.).

Nessuna derrata alimentare, anche se confezionata od inscatolata, deve toccare direttamente il pavimento, ma essere perlomeno sistemata su pallets.

Le cassette del pane non devono toccare terra.

Dopo aver controllato la scadenza e la data di arrivo al Centro Cucina di un prodotto, controllare quando è prevista la sua somministrazione nel programma dei menù.

Controllare che nessun tipo di pulizia venga svolto prima della fine della attività di produzione.

Il personale non può usufruire dei locali per la preparazione dei pasti per il consumo del proprio pasto.

Il rispetto delle corrette temperature di conservazione è obbligatorio. Per la merce deperibile la durata dello stoccaggio non deve essere procrastinata oltre i requisiti di freschezza. Anche per la merce non deperibile sono da evitarsi comunque stoccaggi

prolungati.

Nella seguente tabella sono rappresentate le temperature più appropriate per la conservazione di alcuni alimenti di origine animale per i quali è necessario ricordare che la temperatura di + 1 / + 4°C è valida sia per gli alimenti crudi e cotti di origine animale in quanto particolarmente suscettibili di ricontaminazione nelle fasi produttive del pasto. Nel caso di piccoli centri Cucina o Mense dove la separazione in frigorifero può avvenire su diversi scaffali, la temperatura di conservazione dovrà essere quella dell'alimento più deperibile. I frigoriferi ed i congelatori dovranno essere comunque muniti di controllo esterno della temperatura.

I prodotti ortofrutticoli freschi possono essere ben conservati a temperature comprese tra + 4°C e +9-10°C. Le uova in un luogo fresco ed asciutto.

Lo stoccaggio di eventuali prodotti finiti o prodotti intermedi di lavorazione dovrà avvenire in luoghi di deposito rigorosamente separati da quelli destinati alle materie prime.

Temperature idonee di stoccaggio

Salumi e formaggi stagionati	+ 1	+ 6°C
Latte pastorizzato	+ 1	+ 4°C
Latticini freschi	+ 1	+ 4°C
Carni bovine, suine, ecc.	+ 1	+ 4°C
Pollame conigli	+ 1	+ 4°C
Carni già cotte	+ 1	+ 4°C
Pesce surgelato	< - 18°C	

3 – IGIENE DELLA PRODUZIONE

Controllare le date di scadenza.

Controllare che le derrate siano state conservate a temperature corrette.

Controllare la separazione funzionale dei flussi relativi a verdure/carni/uova/formaggi e salumi.

Controllare che durante le operazioni di produzione non vi sia contaminazione crociata tra prodotto "sporco" e prodotto "pulito", che vi sia un frequente lavaggio delle mani, che sia garantita la pulizia e la disinfezione di superfici ed utensili dopo l'uso e prima del riutilizzo.

Gli affettati, i formaggi già porzionati ed i cibi in attesa di essere serviti devono essere conservati in contenitori idonei, adeguatamente coperti e protetti.

Lo scongelamento deve avvenire in cella frigorifera a +2/+4°C ad eccezione dei prodotti che vengano cotti tal quale e comunque mai nella propria confezione.

Il lavaggio della frutta e della verdura deve avvenire con acqua corrente per tempi congrui.

Il lavaggio delle mani è elemento fondamentale per l'igiene della produzione, controllare quindi che gli operatori tra un passaggio e l'altro di produzione tra derrate alimentari diverse, si lavino le mani e che vengano asciugate in rotoli di carta monouso e non con strofinacci di cucina o asciugamani personali.

4 -PULIZIA AMBIENTALE

Controllare i servizi igienici.

Controllare che siano presenti rotoli di carta igienica e rotoli di carta per l'asciugatura delle mani.

Controllare la presenza di sistemi non manuali per l'erogazione dell'acqua.

Controllare la pulizia degli armadietti.

Controllare la pulizia, la protezione e la manutenzione dall'insudiciamento di attrezzature ed utensili di lavoro.

Controllare che siano presenti contenitori per rifiuti con apertura a pedale, e non manuale, idonei e dimensionati.

Controllare la pulizia e l'efficienza dell'impianto aspirante.

Controllare la presenza e la pulizia delle protezioni anti insetti e roditori alle porte ed alle finestre comunicanti con l'esterno.

5 -IDONEITA' ED IGIENE DEI MEZZI DI TRASPORTO

Controllare l'idoneità dei contenitori termici (ammaccature, ruggine, pulizia, ecc.)

Controllare la protezione dei generi alimentari accessori (frutta, yogurt, pane, ecc.).

Riassumendo, i punti principali di un modello di controllo possono essere così sintetizzati, come proposto nella scheda allegata:

- non vi sono scorte eccessive,
- la rotazione dello stock è garantita,
- le merci sono sistemate in modo da evidenziare le partite in scadenza,
- il materiale non alimentare è collocato in modo ben distinto e separato dagli alimenti,
- lo scatolame è integro,
- le derrate sono correttamente posizionate e protette da inquinamento e/o insudiciamento,
- le derrate deperibili sono separate per tipologia,
- le derrate sono conservate ad idonea temperatura,
- le temperature vengono controllate e registrate,
- esiste un dispositivo automatico di controllo delle temperature e di protezione ed allarme,
- la lavorazione delle materie prime avviene in zone/banchi distinti,
- il ciclo di lavaggio delle verdure è corretto,
- le verdure lavate sono poste in contenitori idonei, puliti e coperti,
- le carni vengono lavorate e preparate su aree apposite,
- la carne viene macinata al momento dell'utilizzo,
- lo scongelamento delle derrate avviene in modo idoneo,
- le preparazioni fredde sono effettuate in tempi il più possibile vicini al consumo,
- le cappe sono pulite e funzionanti,

- vengono utilizzate apparecchiature diverse per alimenti crudi e cotti,
- vengono disinfettate attrezzature ed utensili usati in comune per crudo e cotto,
- vengono rispettate le temperature di conservazione degli alimenti da consumarsi caldi e freddi,
- le temperature degli alimenti vengono periodicamente controllate e registrate,
- al giorno antecedente il consumo risalgono solo lavorazioni consentite e correttamente conservate,
- tra fine cottura e distribuzione e porzionatura a caldo non intercorrono più di due ore,
- tempi e T° di lavaggio e risciacquo stoviglie e pentole e dose del detergente sono adeguati,
- il materiale lavato è perfettamente pulito,
- il materiale lavato è riposto in modo idoneo,
- esiste un piano di sanificazione,
- la pulizia delle strutture è rigorosa,
- la pulizia delle attrezzature e degli utensili è rigorosa,
- i recipienti per l'immondizie hanno l'apertura a pedale
- i recipienti per l'immondizie sono mantenuti chiusi e lontani dalla zona cottura,
- i recipienti per l'immondizie vengono regolarmente lavati e disinfettati,
- il personale indossa abbigliamento idoneo,
- il grado di pulizia delle divise è soddisfacente,
- il lavaggio delle mani viene effettuato con procedure corrette,
- il lavaggio delle mani viene effettuato ogni volta che si manipolano alimenti.

[Home](#)