

Pasto a scuola... in sicurezza



**Manuale di Autocontrollo, dove si
trova?**

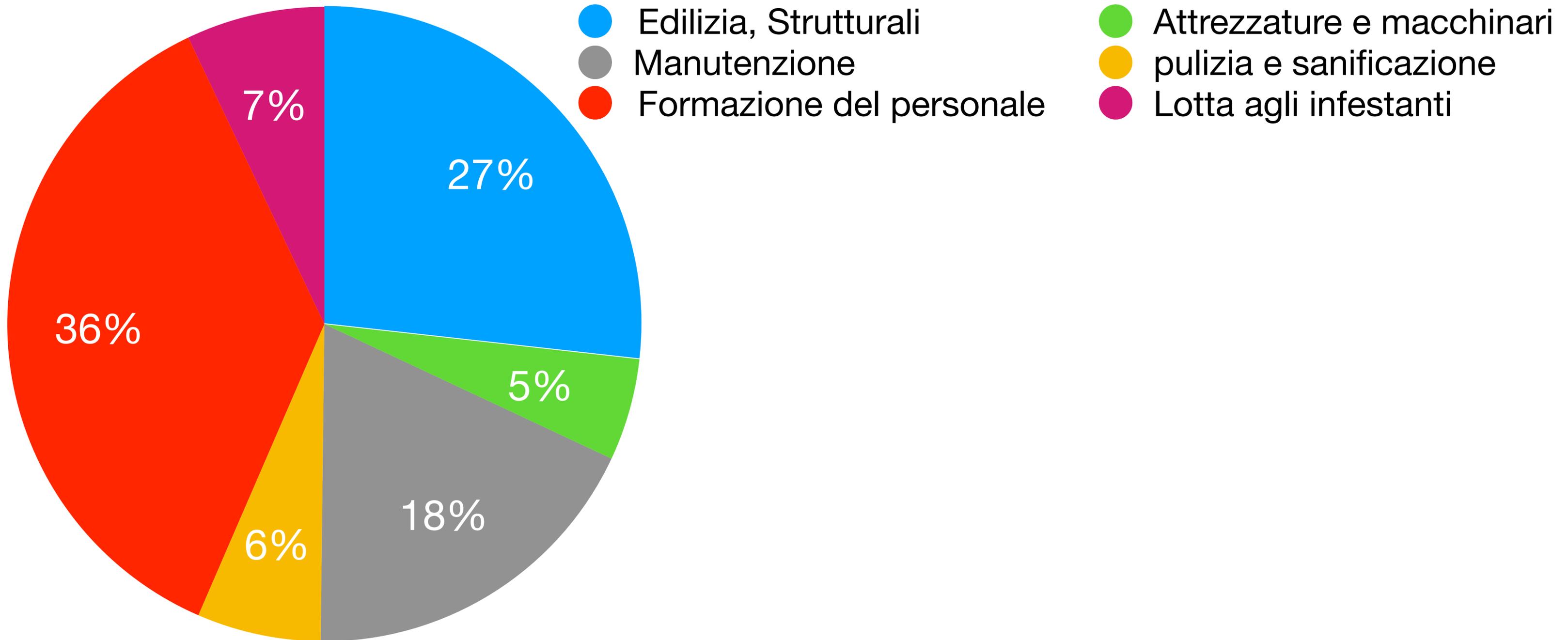
A cosa serve?

Lo utilizzate?

Cosa possiamo fare per migliorare?



Le principali non conformità riscontrate nelle scuole di Modena e provincia



Edilizia, Strutturali



I locali, le aree di lavorazione ma anche gli spogliatoi del personale devono essere :
In buono stato di conservazione

La vernice o l'intonaco dove il prodotto viene manipolato o conservato deve presentarsi senza sfaldamenti o distacchi dai soffitti e dalle pareti.

I soffitti delle aree di produzione devono essere privi di infiltrazioni, privi di condensa che possa costituire una fonte di contaminazione per le materie prime.

Attrezzature e macchinari

Le attrezzature e gli utensili da cucina devono essere :

- realizzati da materiali idonei che non cedano sostanze dannose che non conferiscano odore o sapore al prodotto.
- In buono stato
- Di facile pulizia
- Privi di aree dove può ristagnare il cibo o l'acqua dopo il lavaggio



PASTI SENZA GLUTINE : è preferibile avere utensili distinti per la preparazione

Pulizia e sanificazione



**POSSIAMO INIZIARE LA
PREPARAZIONE DEI PASTI CON UNA
CUCINA SPORCA?**

Deve esserci un criterio di accettabilità.
Deve essere ben chiaro come effettuare il
controllo prima di iniziare il servizio.
Deve essere definito cosa fare in caso di
NON CONFORMITA'.

Igiene del personale e delle lavorazioni

Tipologia degli indumenti da lavoro idonei/consentiti/forniti dall'azienda
(Grembiule/divisa, calzature dedicate, cuffia contenitiva per capelli)

È previsto l'utilizzo dei guanti?

RICORDARSI CHE ANCHE QUESTI DEVONO ESSERE PULITI E CAMBIATI



Formazione del personale



L'attestato del corso da alimentarista è **PERSONALE**

DURATA:

- 3 anni per i cuochi, aiuto cuochi ecc.
- 5 anni per i camerieri, baristi ecc...

Nelle mense scolastiche, case di riposo per anziani e ospedali, anche in assenza di utenti celiaci, è richiesto l'attestato del corso celiachia.

Lotta agli infestanti



Le trappole per il MONITORAGGIO degli infestanti devono essere a colla e possono essere gestite internamente ma può esserci anche una ditta esterna che esegue la verifica periodica e la sostituzione.

È PREFERIBILE INSTALLARE TRAPPONE ISPEZIONABILI

Devono essere identificate le zone in cui sono posizionate le trappole (planimetria dei locali con ubicazione delle trappole).

Gli operatori devono sempre poter controllare se ci sono catture e sapere cosa fare in caso di una o più animali catturati.

Sottoprodotti e rifiuti

Coperchio chiudibile



Apertura non manuale



HOLITY.com

I rifiuti devono essere stoccati evitando accatastamenti, in buone condizioni igieniche, lavabili e disinfettabili.

I contenitori devono essere provvisti di coperchio per evitare che insetti possano accedervi e devono essere dotati di un dispositivo che ne permetta l'apertura senza l'uso della mani per evitare contaminazioni.

Approvvigionamento idrico



Se non ci sono impianti (es. addolcitori, depuratori ecc.) l'acqua utilizzata non necessita di analisi ulteriori, vengono periodicamente eseguite dall'AUSL. Se ci sono impianti di trattamento acqua è necessario eseguire la corretta manutenzione dell'impianto e delle analisi dell'acqua almeno annuali, per verificare il corretto funzionamento dell'impianto.

SE VENGONO ESEGUITI TRATTAMENTI DELL'ACQUA I RESPONSABILI SIETE VOI

Lotti / rintracciabilità / ritiro / richiamo

Elenco fornitori (dati del fornitore e alimenti forniti)
Numero di lotto del prodotto
(conservare le etichette dei salumi fino al termine)
Se la materia prima arriva fresca e poi la congelate -> data di congelamento

Materia prima



Trasformazione



Utente finale

Nome del prodotto
Data di produzione
Data di congelamento

Conservazione



Nel manuale di autocontrollo deve essere indicata sempre la durata dei semilavorati preparati internamente e conservati in frigo.

Prodotto finito, etichettatura ed imballaggio



I semilavorati risposti in frigo/freezer devono essere identificati.

È sempre bene scrivere o apporre un'etichetta sulla confezione/ sacchetto che riporti:

**NOME DEL PRODOTTO
DATA DI PRODUZIONE/
DATA DI CONGELAMENTO**

Magazzinaggio e trasporto

Tutti i prodotti deperibili devono essere costantemente mantenuti in apposite attrezzature refrigerate (frigo o celle), devono essere estratti solo per il tempo necessario per la lavorazione.

Deve essere sempre rispettata la separazione dei generi alimentari :

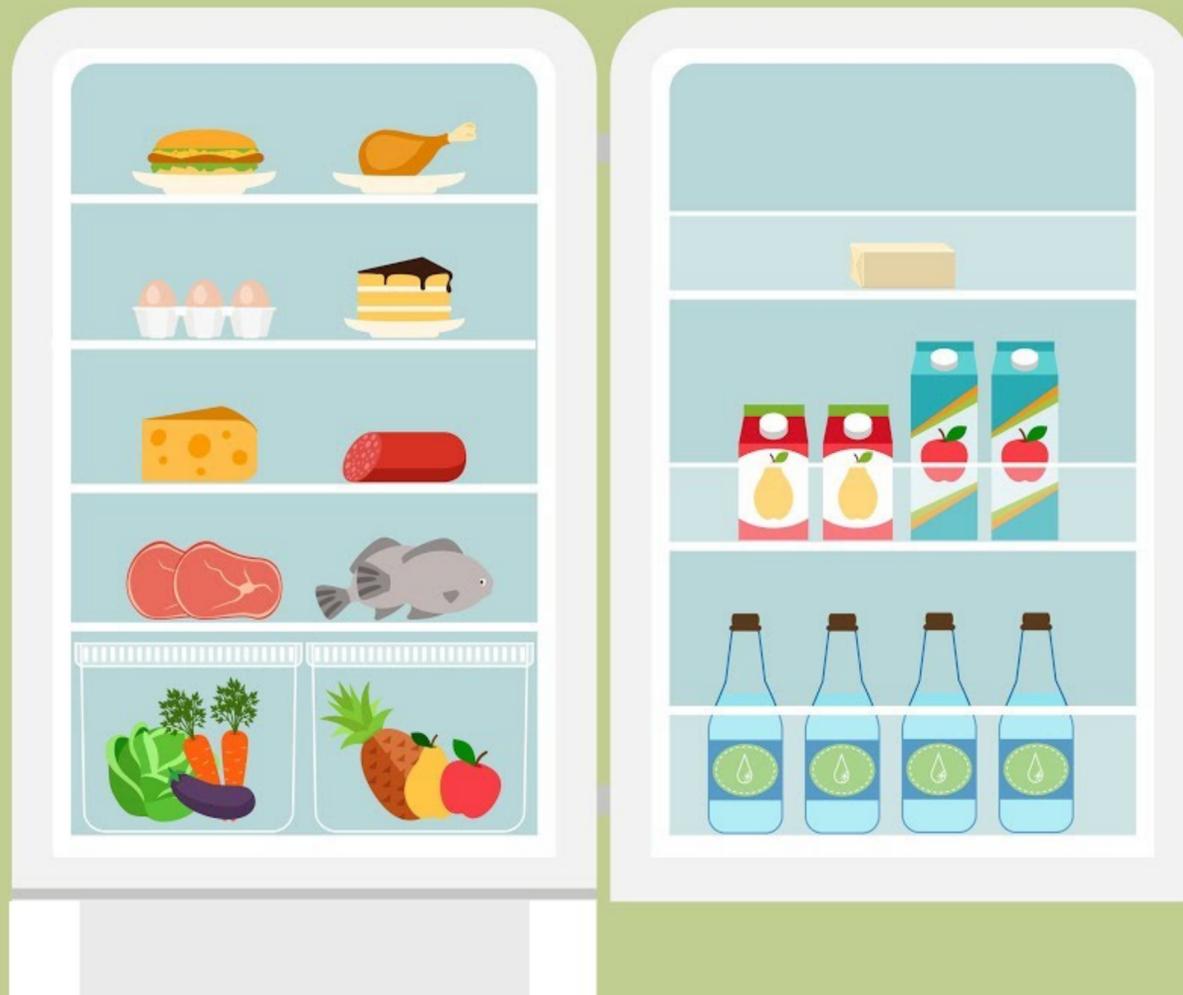
CIBI COTTI IN ALTO

SALUMI E FORMAGGI NEI RIPIANI CENTRALI

GLI ALIMENTI PIU' "SPORCHI" (VERDURA,

FRUTTA...) DEVONO ESSERE RIPOSTI NEI

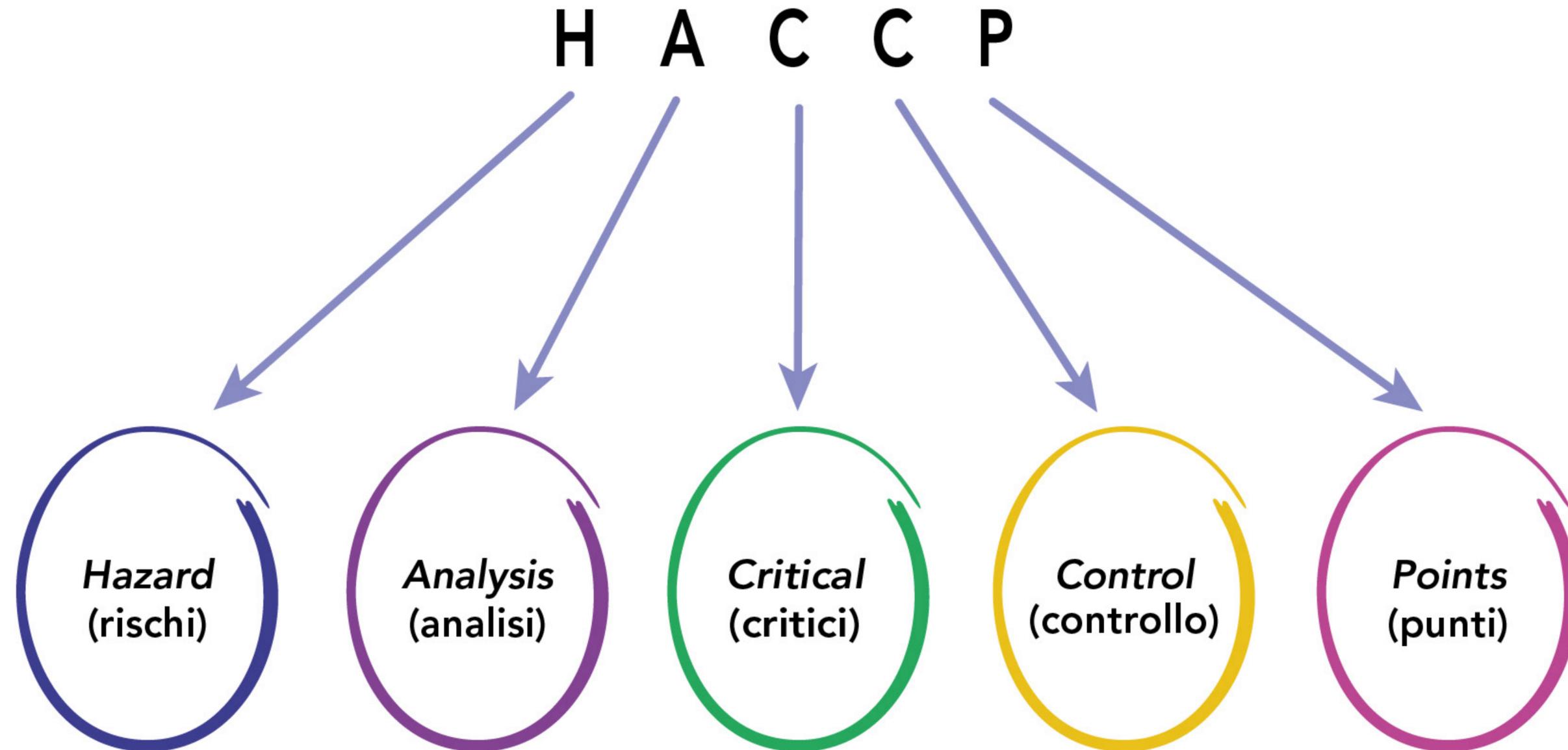
RIPIANI PIU' BASSI



La corretta funzionalità dei frigoriferi va sempre controllata
es. Display

Tutti i semilavorati devono essere, dopo la cottura,
mantenuti in frigo e coperti con pellicola
trasparente o coperchi

Piano di autocontrollo



Il manuale di autocontrollo deve essere sempre disponibile all'interno della struttura, deve poter essere utilizzato dagli operatori in caso di dubbi e deve essere di semplice utilizzo in caso di necessità

Celiachia

Nelle scuole deve esserci sempre
almeno un operatore formato,
preferibilmente la cuoca.
Gli altri a ricaduta



Valutazione menù scolastico

Tutte le scuole verificate hanno :

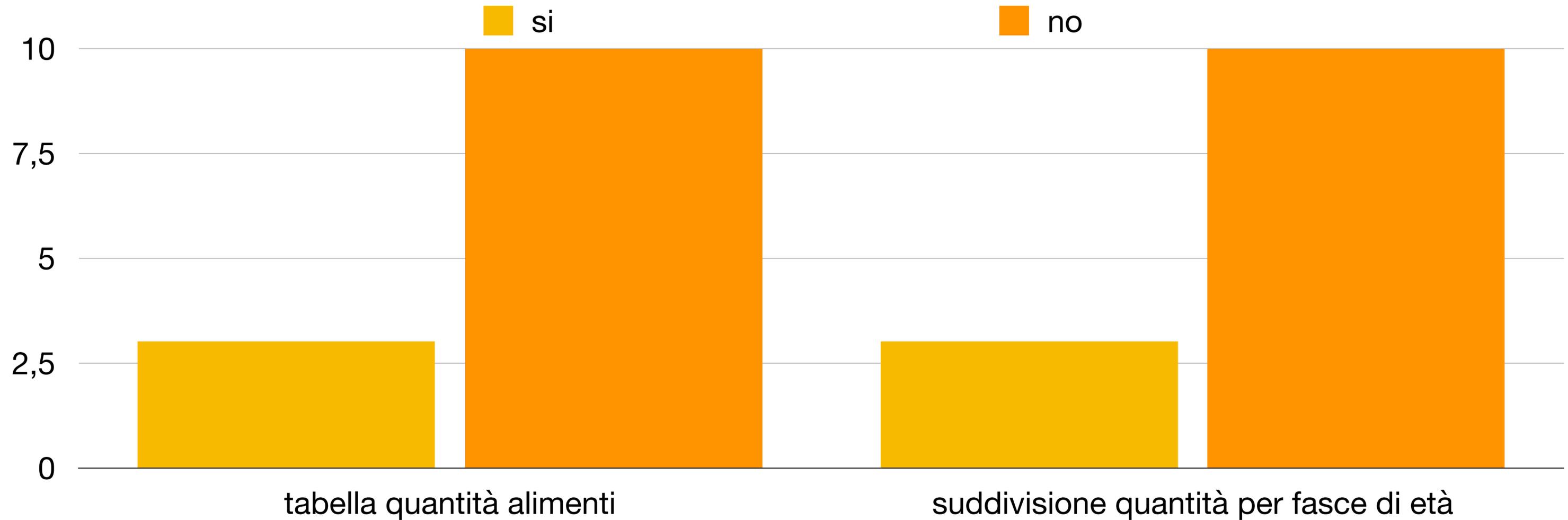
Tabella dietetica con aumento 4 settimane

Menù stagionali (autunno/inverno - primavera estate)

La corrispondenza è stata verificata

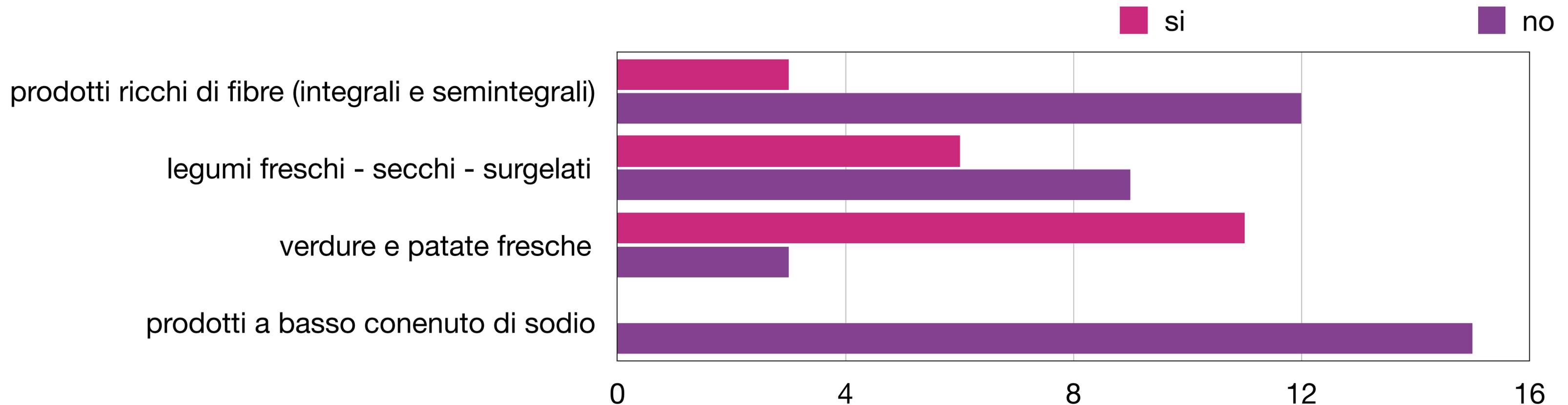
Variazioni fatte solo nei casi di errori nella fornitura

Apporto di nutrienti



Buona la gestione delle tabelle delle quantità di alimenti e la suddivisione delle quantità per le varie fasce d'età

Qualità degli alimenti

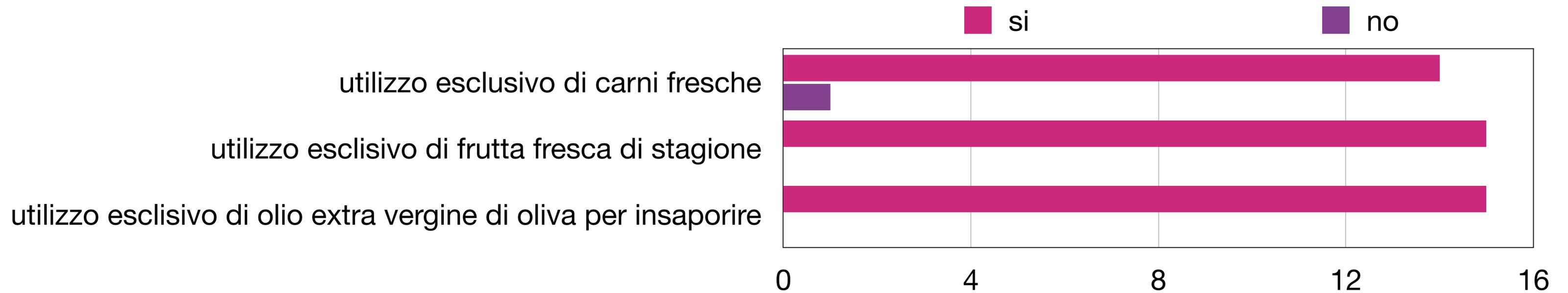


Ancora poco utilizzati i prodotti integrali e semintegrali

Poco usati i legumi freschi-secchi- surgelati

Non utilizzati i prodotti a basso contenuto di sodio

Qualità degli alimenti



Attenzione



Utilizzare legumi freschi o surgelati (eliminare le scatolette).

Eliminare l'uso di prodotti prefritti, panna o creme spalmabili.

Sconsigliato l'utilizzo di dadi per brodo vegetale

Sconsigliato l'uso di prodotti quali patatine /wurstel