



Provincia di Padova
Settore Sistemi Informativi – Protezione Civile – Pubblica Istruzione

NORME PER L'UTILIZZO DELLA CUCINA MOBILE PROVINCIALE E DI COMPORTAMENTO NELLA MANIPOLAZIONE E SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI E BEVANDE

PREMESSA:

Le Norme di seguito elencate dettano le regole basilari che dovranno essere seguite da parte degli utilizzatori della Cucina Mobile Provinciale per il corretto utilizzo e per la corretta manipolazione degli alimenti e bevande da somministrare.

Gli utilizzatori della Cucina Mobile Provinciale dovranno comunque attenersi a quanto stabilito dalle normative vigenti in merito alla sicurezza e alla somministrazione e manipolazione di alimenti e bevande.

NORME PER L'UTILIZZO E L'ORGANIZZAZIONE DELLA CUCINA CAMPALE PROVINCIALE

1. ORGANIZZAZIONE DELLA CUCINA

L'allestimento della cucina mobile, delle relative zone di lavoro e delle attrezzature a corredo dovrà rispettare alcuni requisiti minimi, che dovranno tener conto della necessità di strutturare l'intero ambiente secondo un percorso di lavoro specifico, mediante realizzazione di zone di lavoro distinte e concatenate, onde evitare contatti sia personali che igienici.

Innanzitutto è necessario ubicare il monoblocco in posizione sicura, lontana da fonti di contaminazioni (terra, polvere).

Requisiti minimi:

Si devono individuare i vari reparti indispensabili per la preparazione, la distribuzione degli alimenti, e lo stoccaggio delle merci.

All'interno o anche all'esterno del reparto cucina prevedere un'area riservata alla pulizia delle verdure.

Una zona adibita a dispensa, magazzino viveri, freezer (es. container);





Il magazzino dispensa adiacente alla cucina con un'area, eventualmente anche all'aperto, per l'apertura degli imballaggi;
un'area dedicata alla pulizia delle stoviglie;
un'area protetta per la raccolta rifiuti con procedura differenziata;
un gabinetto ad uso esclusivo del personale addetto alla cucina;
un lavabo adeguatamente collocato ed attrezzato per lavarsi le mani con erogatori di sapone e carta asciugamani.

2. ALLACCIAMENTI

GAS – Mediante utilizzo di bombola di gas, posizionata sempre all'esterno della struttura in area debitamente messa in sicurezza, e delle tubature rigide in dotazione alla cucina. Le bombole piene, di riserva e vuote, devono essere posizionate ad una distanza adeguata dalla struttura, in un'area riservata e controllata.

Tutte le operazioni di allacciamento e verifica dell'impianto dovranno essere eseguite da personale tecnico qualificato secondo le vigenti normative in materia.

ACQUA – Il sistema di rifornimento idrico e di smaltimento dovrà essere già operativo nel momento in cui il servizio di cucina comincerà. Si dovrà altresì verificare preventivamente che sia sufficiente ad assicurare tutti i servizi di lavaggio delle attrezzature e delle stoviglie. Inoltre, si dovrà controllare il corretto allacciamento alle autoclavi ed il funzionamento dell'acqua calda soprattutto nei lavandini in cui ci si lava frequentemente le mani e nei lavabo per il lavaggio delle stoviglie a mano (attrezzi di lavoro e pentolame vario). Verificare che lo scarico dell'acqua sia adeguato e che confluisca in zone lontane dalla struttura.

IMPIANTO ELETTRICO – E' necessario verificare che tutte le prese siano sollevate da terra e che siano dotate di dispositivi di sicurezza. Il quadro generale per tutti gli impianti deve essere in posizione ben visibile, riparata e con chiusura tale da garantire l'accesso solo al personale autorizzato. Alla fine della giornata il responsabile deve spegnere tutte le luci, assicurando che restino accese solo le notturne. Nel caso in cui i cavi siano posizionati in zone di passaggio è necessario prevedere l'impiego di pedane passacavo calpestabili.

3. CONTROLLI E MANUTENZIONE DELLA CUCINA

Per una buona riuscita della preparazione dei pasti è doveroso osservare alcuni principi basilari: in generale l'ordine e la corretta utilizzazione di tutti i materiali in



dotazione.

Pulizia dei forni e dei piani di lavoro con detergenti che devono essere collocati con i prodotti per la pulizia in appositi spazi dedicati. Per una buona manutenzione di tutta l'attrezzatura, in particolare braciere, pentole, autoclavi, è indispensabile che dopo l'uso non restino residui. L'apparecchio deve essere ben lavato e risciacquato. La temperatura delle celle frigorifere deve essere controllata frequentemente e verificare che sia costante; la disposizione della merce deve essere diversa a seconda della tipologia dei prodotti.

4. SICUREZZA SUL LAVORO

Lavorare in sicurezza significa soprattutto seguire correttamente tutte le norme e regole nell'uso di certe attrezzature: affettatrici, mixer ad immersioni, robot da cucina, coltelli. Verificare che le attrezzature siano in regola con la normativa vigente. Ad esempio è vietato l'uso di taglieri in legno, coltelli con manici in legno, mestoli o pale in legno.

5. GESTIONE E MANSIONI DEL PERSONALE

La persona responsabile dell'ambiente cucina e magazzino, oltre ad essere un esperto cuoco, deve conoscere bene i meccanismi per gestire al meglio struttura e personale. Tale figura svolge la funzione di coordinamento degli operatori e supervisore delle attività svolte dagli stessi nel rispetto delle regole igieniche e comportamentali previste dalle norme per una corretta manipolazione degli alimenti.

Il Capo cucina è responsabile inoltre delle seguenti attività:

- corretto immagazzinamento delle derrate (verifica dello stato di conservazione al momento della consegna da parte dei fornitori, verifica T° cella frigorifera del veicolo che trasporta gli alimenti deperibili, raccolta e conservazione in un archivio dei documenti di consegna del materiale da esibire in occasione di eventuali controlli da parte dei N.A.S.);
- corretta conservazione delle derrate (es. rispetto della catena del freddo);
- preparazione e distribuzione dei pasti sia dal punto di vista qualitativo che igienico-sanitario e si occuperà personalmente della preparazione e cottura delle pietanze;
- controllo su pulizia e disinfezione delle stoviglie e dei piani di lavoro;
- vigilanza su igiene degli operatori;
- vigilanza su controllo date di scadenza alimenti;
- vigilanza sulla regolare e frequente asportazione dei rifiuti.



Provincia di Padova

Settore Sistemi Informativi – Protezione Civile – Pubblica Istruzione

Oltre alla figura del Capo cucina è necessario individuare un responsabile per la preparazione del primo piatto a pranzo ed a cena, un responsabile in sua sostituzione, a seconda dell'entità dei pasti da realizzare, per i secondi piatti, un responsabile per i contorni e la realizzazione delle verdure ed un responsabile del magazzino viveri.

Per tutti è necessario avere un abbigliamento adeguato: copricapo, grembiuli usa e getta o tute e grembiuli se in dotazione; anche per coloro che sono in appoggio e che non hanno responsabilità, valgono le stesse regole.

6. MODALITÀ SOMMINISTRAZIONE PASTI

Le pietanze dovranno essere somministrate entro un'ora dalla cottura.

La distribuzione del cibo dovrà essere effettuato con appositi utensili e con l'utilizzo di guanti.

Prediligere la somministrazione di cibi cotti al fine di evitare la diffusione di agenti patogeni.

In presenza di cibo avanzato procedere allo smaltimento dello stesso come rifiuto.

7. GESTIONE RIFIUTI

I rifiuti dovranno essere stoccati in un'area dedicata. L'asportazione degli stessi dovrà avvenire con frequenza elevata, in modo particolare il rifiuto umido.



NORME DI COMPORTAMENTO PER UNA MANIPOLAZIONE SICURA DEGLI ALIMENTI

IGIENE DELLE MANI

Per prevenire la contaminazione degli alimenti è fondamentale che le mani siano le più pulite e sanificate possibili. A tale scopo è necessario lavare e sanificare le mani spesso soprattutto:

- prima di ricominciare il lavoro dopo la pausa;
- dopo aver fatto uso dei servizi igienici;
- dopo essersi soffiati il naso o aver starnutito;
- dopo aver toccato superfici contaminate (oggetti, utensili sporchi, ecc...) o parti del corpo (naso, bocca, capelli e orecchie).

Inoltre:

- le mani devono essere bagnate e ben insaponate e si lavano accuratamente sfregandole fra loro a lungo e facendo uso di uno spazzolino per pulire le pieghe della pelle e le unghie, avendo particolare cura nell'estendere il lavaggio sino ai gomiti se braccia scoperte. Asciugare con salviette di carta monouso;
- le unghie delle mani devono essere corte e prive di smalto e/o sporcizia. Durante il lavoro non devono essere indossati anelli e monili di altro genere.

IGIENE DELLA PERSONA

Per prevenire eventuali contaminazioni e garantire qualità e sicurezza dei prodotti alimentari è necessaria un'accurata igiene personale.

Pertanto:

- gli indumenti da lavoro, quali copricapo, camici, maglie, vanno indossati esclusivamente nel luogo di lavoro e durante la manipolazione degli alimenti; il loro colore deve essere chiaro per individuare lo stato di insudiciamento;
- il copricapo deve essere funzionale ed è molto importante dato che i capelli registrano un'alta presenza di batteri contaminanti.

STATO DI SALUTE

Per prevenire le malattie trasmesse dagli alimenti è necessario che l'operatore sia consapevole del proprio stato di salute.

- In presenza di lesioni infette come ferite e foruncoli, le mani vanno ben disinfettate e coperte da un cerotto o garza che vanno cambiati regolarmente; in tal caso è opportuno ed indicato l'uso dei guanti (in lattice, in nitrile, ecc.). In tutti i casi



comunque, gli operatori con ferite infette devono astenersi dal manipolare alimenti cotti o pronti al consumo.

- In presenza di sintomi generali, come dissenteria, febbre e vomito, devono essere adottate opportune precauzioni avvalendosi dell'ipotesi di astensione dal turno di lavoro.

PROTEZIONE VERSO INSETTI/RODITORI/ALTRI ANIMALI

L'opera di prevenzione nei confronti dell'invasione di animali di vario tipo si attua attraverso l'uso di opportune barriere, attraverso la disinfestazione, l'uso di trappole, etc., ma anche attraverso adeguati comportamenti da parte degli operatori addetti alla manipolazione dei cibi, come ad esempio conservando gli alimenti in contenitori ben chiusi ed adottando una corretta gestione dei rifiuti.

Anche animali domestici da compagnia (cani, gatti etc.) rappresentano serbatoi che possono passare dalle mani al cibo.

PULIZIA DEI PIANI DI LAVORO

Data la facilità con cui gli alimenti possono essere contaminati, risulta fondamentale l'importanza che tutte le superfici, soprattutto i piani di lavoro, siano perfettamente pulite. Un corretto procedimento di pulizia prevede la rimozione grossolana dello sporco, il lavaggio con un detergente appropriato, un primo risciacquo, la disinfezione con prodotti idonei seguita dall'ultimo risciacquo e asciugatura finale eseguita con carta a perdere.

CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI

Temperatura di conservazione

Per conservare correttamente gli alimenti è necessario rispettare le giuste temperature di conservazione. Una corretta conservazione degli alimenti garantisce una loro stabilità organolettica e riduce la probabilità che possano proliferare microrganismi dannosi per il consumatore, ad esempio:

- I prodotti deperibili con coperture o farciti a base di crema con uova, panna o yogurt ed i prodotti di gastronomia con copertura di gelatina alimentare devono essere conservati ad una temperatura non superiore ai 4°C;
- gli alimenti deperibili cotti da consumarsi caldi, quali piatti pronti, snacks, polli allo spiedo, ecc. devono essere conservati in speciali banchi con termostato a temperature comprese tra i 60°C ed i 65°C;
- gli alimenti deperibili da consumarsi freddi, quali arrostiti, roast-beef, ecc. devono essere conservati ad una temperatura non superiore ai 10°C.

Contaminazione crociata

I cibi crudi sono ricchi di microbi che con le corrette procedure di cottura vengono eliminati od inattivati. Per questo motivo, il contatto, anche minimo di cibi crudi con



Provincia di Padova

Settore Sistemi Informativi – Protezione Civile – Pubblica Istruzione

cibi cotti crea una contaminazione di questi ultimi

Il contatto può avvenire direttamente ma anche indirettamente tramite superfici di lavoro, utensili quali coltelli, ecc.

Anche nella conservazione vanno tenuti separati I cibi cotti da quelli crudi. Inoltre, I cibi vanno conservati separati anche in base alle diverse tipologie di alimenti, ad esempio le verdure dalle carni, il formaggio dal prosciutto, etc.

Cottura e riscaldamento

Molti cibi crudi, come il latte non pastorizzato, le uova, la carne, sono molto spesso contaminati da microrganismi patogeni (in grado di provocare malattie). Un'accurata procedura di cottura è in grado di distruggerli anche completamente, nella cottura è fondamentale il rapporto esistente fra temperatura ed il tempo in cui è mantenuta quella stessa temperatura.

Nel riscaldamento dei cibi è buona regola raggiungere i 72°C e mantenerli per almeno due minuti. Nella lavorazione e nella cottura dei cibi è necessario l'uso di acqua potabile.

**F.to IL DIRIGENTE
SETTORE SISTEMI INFORMATIVI
PROTEZIONE CIVILE – PUBBLICA ISTRUZIONE
- Ing. Roberto Lago -**