

LINEE GUIDA SUI REQUISITI DEI LOCALI E DELLE ATTREZZATURE DEI CENTRI COTTURA

Si intendono per centri di produzione pasti i laboratori ove si preparano pasti da trasferire fuori dal luogo di produzione e destinati al consumo presso mense aziendali e collettività in genere.

I centri di produzione pasti debbono possedere, in quanto applicabili, i requisiti comuni e quelli specifici dei laboratori (cfr. scheda1)

I locali e/o settori che compongono il centro di produzione pasti ovvero

- ricevimento materie prime;
- dispensa o magazzino attrezzati per la conservazione delle derrate alimentari;
- preparazione pasti;
- settori distinti per il lavaggio e manipolazione delle verdure, il lavaggio e la manipolazione delle carni e la cottura;
- un settore per la preparazione di diete speciali;
- confezionamento piatti;
- deposito per materiali destinati al confezionamento e il trasporto dei piatti preparati;
- zona di uscita e di carico per il trasporto;
- settore per il lavaggio delle stoviglie e delle attrezzature in uso;
- deposito materiali utilizzati per la pulizia, la disinfezione e la disinfestazione dei locali e delle attrezzature;
- spogliatoio per il personale addetto con armadietti individuali lavabili a due compartimenti e con tetto spiovente;
- W.C. e docce in numero adeguato al personale*;
- locale mensa per il personale;
- ufficio amministrativo.

devono essere separati e sufficientemente ampi in modo da

- evitare l'ingombro dei materiali e delle attrezzature installate;
- consentire adeguati spazi di lavoro del personale;
- offrire la massima garanzia igienica durante tutte le fasi delle lavorazioni.

I settori adibiti alla preparazione, alla cottura ed al confezionamento dei pasti, possono essere compresi nel medesimo locale, purché sia garantita la separazione tra i circuiti "sporco-pulito" delle varie derrate alimentari e dei materiali in modo da evitare eventuali "contaminazioni crociate" tra gli alimenti.

I mezzi e/o i contenitori utilizzati per il trasporto dei pasti confezionati debbono garantire il mantenimento di condizioni adeguate di temperatura di conservazione durante tutta la durata del trasporto e, se del caso essere dotati di dispositivi di controllo della temperatura.

Se i veicoli sono adibiti al trasporto di altra merce in aggiunta agli alimenti o di differenti tipi di alimenti contemporaneamente, si deve provvedere a separare in maniera efficace i vari prodotti per impedire il rischio di "contaminazione crociata". In questi casi è necessario provvedere a pulire i mezzi tra un carico e l'altro.

Tutti i tipi di contenitori di alimenti devono essere costituiti di materiale riconosciuto idoneo per il contatto con gli alimenti e, quando previsto, recanti apposito contrassegno.

* Nelle scuole, nelle strutture ospedaliere ed assistenziali, nelle aziende dove il personale è impiegato in differenti settori di attività, per gli addetti alla preparazione dei cibi dovrà essere riservato un servizio igienico ad uso esclusivo.