

## SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE PROCEDURE OPERATIVE

### 1 Fasi di ricevimento e conservazione

---

La conservazione delle derrate alimentari deve avvenire in conformità con quanto previsto dalla normativa vigente.

Lo stoccaggio dei prodotti non deperibili deve avvenire in locali o ambienti freschi e asciutti.

Le derrate devono essere riposte sugli scaffali evitandone l'accatastamento.

I prodotti deperibili devono essere trasferiti in frigorifero immediatamente dopo la consegna.

Le confezioni aperte o i prodotti tolti dall'imballo originale devono essere richiusi o riconfezionati accuratamente, con etichetta identificativa riportante data di scadenza o TMC (tempo minimo di conservazione) e la data di apertura, con idonea pellicola o carta per alimenti, e stoccati immediatamente dopo la lavorazione negli appositi frigoriferi.

I prodotti non deperibili (riso, pasta, biscotti, ecc.) aperti devono essere conservati o in contenitori di vetro ermeticamente chiusi con la rispettiva etichettatura o in sacchetti originali chiusi e riposti in armadietti chiusi.

La sistemazione dei prodotti a lunga conservazione (pasta, riso, scatolame) deve essere effettuata dando la precedenza ai prodotti che presentano un TMC più vicino al limite di utilizzo.

L'olio di oliva extravergine in bottiglia scura, le bevande in bottiglia e gli altri contenitori devono essere conservati in luoghi idonei, al riparo da agenti atmosferici, evitando l'esposizione alla luce diretta.

E' necessario evitare la promiscuità fra le derrate, anche all'interno dei frigoriferi. Alimenti crudi e alimenti pronti al consumo o semilavorati devono essere adeguatamente separati.

Il pesce surgelato deve essere tolto dall'imballo di cartone e posto in buste per alimenti che abbiano una consistenza tale da garantire il mantenimento del prodotto, avendo cura di apporvi l'etichetta con tutte le informazioni di tracciabilità del prodotto e la data di scadenza.

I prodotti utilizzati per la preparazione delle diete speciali e in particolare per quelli per utenti celiaci devono essere conservati separatamente dagli altri alimenti, in contenitori ermeticamente chiusi e adeguatamente etichettati.

I gelati devono essere consegnati dall'appaltatore direttamente presso i centri di distribuzione e conservati nei congelatori. I gelati devono essere tolti dall'imballo di cartone e posti nel congelatore avendo cura di apporre l'etichetta e la data di scadenza presenti sull'imballo qualora queste non fossero riportate sull'involucro del prodotto.

Le uova devono essere conservate nel ripiano basso del frigorifero.

I prodotti ortofrutticoli devono essere tolti dagli imballaggi e posti in idonei contenitori avendo cura di apporvi la relativa etichetta.

I prodotti non conformi alle specifiche merceologiche devono essere custoditi in un'area di segregazione ben separata dalle altre derrate, applicando sugli stessi un cartello con la dicitura "prodotto non conforme". Il prodotto non conforme deve essere reso entro 24 ore dal rilevamento della non conformità. Trascorso inutilmente il termine di 24 ore tale prodotto deve essere obbligatoriamente eliminato.

L'appaltatore deve segnalare al proprio fornitore la non conformità di ogni prodotto non rispondente alle specifiche merceologiche dei prodotti. Il documento di non conformità deve essere conservato nel centro di ristorazione per i successivi 30 gg.

I prodotti con TMC superato o scaduti devono essere immediatamente eliminati.

I magazzini, le celle ed i frigoriferi devono essere tenuti in perfetto stato igienico ed in buon ordine.

Il carico delle celle e dei frigoriferi deve essere compatibile con la potenzialità dell'impianto frigorifero.

I contenitori delle derrate deperibili e non deperibili non devono essere mai appoggiati a terra e devono essere tenuti fuori dai locali di manipolazione.

I prodotti sfusi non debbono essere a diretto contatto con l'aria sia nei magazzini che nelle celle e nei frigoriferi.

Nessun contenitore per alimenti, specie se in banda stagnata, deve essere riutilizzato. Ogni qual volta venga aperto un contenitore in banda stagnata e il contenuto non venga immediatamente consumato esso dovrà essere travasato in altro contenitore di vetro o acciaio inox o altro materiale non soggetto a ossidazione.

I sacchetti, le scatole e i contenitori metallici, una volta usati, vanno svuotati e gettati; il contenuto residuo va riposto in recipienti idonei per alimenti, con coperchio sui quali va apposta l'etichettatura originale corrispondente al contenuto.

I prodotti a lunga conservazione come pasta, riso, legumi, farina ecc., devono essere conservati in confezioni ben chiuse al fine di evitare attacchi da parassiti.

La protezione delle derrate da conservare deve avvenire solo con pellicola idonea al contatto con gli alimenti o altro materiale comunque conforme al D.P.R. 23 agosto 1982 n. 777 e successive modifiche. I prodotti cotti dovranno essere conservati solo ed esclusivamente in contenitori di vetro o acciaio inox; è vietato l'uso di recipienti in alluminio.

## **2 Fase di preparazione e cottura**

---

I prodotti devono accedere alla cucina privati del loro imballo (cartone, legno e plastica).

Tutti i piatti previsti dal menù devono essere prodotti nella stessa giornata della somministrazione.

In caso di doppi e più turni, deve essere effettuata la cottura scalare (cotture differenziate) dei primi piatti.

Sono vietati ripetuti raffreddamenti e riscaldamenti di prodotti cotti.

Tutti gli alimenti deperibili (carne, pesce) non devono soggiornare a temperatura ambiente oltre il tempo necessario alla loro manipolazione e preparazione. Qualora la manipolazione dovesse interessare grossi quantitativi di merce occorrerà rifornirsi di volta in volta di modeste quote della materia prima da lavorare, lasciando il grosso della fornitura in cella o in frigorifero. Analogamente le materie prime, una volta lavorate, andranno di volta in volta sottoposte a cottura o a stoccaggio a temperature di frigorifero, senza attendere di aver terminato tutto il quantitativo di merce da lavorare.

Non è ammessa la porzionatura e battitura delle carni il venerdì per il lunedì successivo o comunque nelle giornate precedenti a sospensioni dell'attività didattica (anche nel caso in cui la sospensione dovesse essere di un solo giorno);

Non è consentito l'uso di dadi da brodo e preparati per condimento.

Non è consentita la somministrazione di 'carne ricomposta', né prefritta, preimpanata, o che abbia subito analoghe lavorazioni da imprese diverse dall'aggiudicatario.

E' possibile servire secondi preconfezionati (bastoncini di pesce, nuggets di pollo e simili, con divieto di 'carne ricomposta') per una sola volta la settimana.

E' consentito il solo uso di uova (incluse quelle pastorizzate liquide o con guscio) biologiche.

Tutti gli alimenti vanno riposti protetti opportunamente e conservati in contenitori idonei a seconda della loro deperibilità. Di tutti gli alimenti conservati in frigorifero, dopo l'apertura, deve essere conservata l'etichetta originale e predisposto un apposito cartellino indicante la data di sconfezionamento. Anche i prodotti alimentari preparati in cucina con un giorno di anticipo (abbattuti, in attesa di cottura, o in marinatura) devono presentare in evidenza la data di allestimento;

Curare il rifornimento e la rotazione delle materie prime in modo da garantire sempre la freschezza soprattutto dei vegetali a foglia, frutta, latte, yogurt ecc.

Non è consentito congelare le materie prime acquistate fresche né il pane.

Non è consentito utilizzare preparati per purè o prodotti similari.

Non è consentito utilizzare vegetali in scatola ad eccezione dei pomodori pelati, delle olive e dei capperi;

Devono essere utilizzati guanti monouso e mascherine in fase di preparazione e posate monouso per gli assaggi.

Le operazioni di impanatura a base di latte-uova-farina-pangrattato non devono protrarsi per più di un'ora ed essere effettuate unicamente con uova pastorizzate. Qualora i tempi dovessero protrarsi oltre l'ora è necessario sostituire le uova ed il pan grattato, nonché sanificare o cambiare i contenitori utilizzati per la lavorazione.

Non è consentito utilizzare "fondi di cottura" ottenuti dalla prolungata soffrittura degli ingredienti quali basi per la preparazione di vivande.

L'uso di verdure surgelate deve essere ridotto al minimo; è consentito solo per verdure da cuocere che, se fresche, comporterebbero una lunga lavorazione (es: spinaci, bieta, cicoria, piselli e simili).

Prima di essere cotti i prodotti surgelati (ad eccezione delle verdure) devono essere scongelati in celle o frigoriferi appositi, a temperatura compresa tra 2° C e +4° C. È vietato lo scongelamento a temperatura ambiente o in acqua. Il prodotto in scongelamento deve essere posto in teglie forate per consentire lo sgocciolamento del liquido di scongelamento.

Una volta scongelato un prodotto non può essere ricongelato.

Nel caso del pesce fresco il personale preposto alla preparazione dovrà controllare ogni singolo filetto per accertarsi dell'assenza totale delle lisce.

Il personale non deve effettuare più operazioni contemporaneamente al fine di evitare rischi di contaminazioni crociate e, prima di dedicarsi ad altre attività, deve concludere l'operazione in corso di esecuzione.

Le cotture dovranno essere effettuate dal personale con la qualifica di cuoco.

Durante le operazioni di preparazione, cottura e conservazione dei pasti è tassativamente vietato tenere nelle zone di preparazione e cottura detersivi/detergenti di qualsiasi genere e tipo.

La porzionatura e la macinatura delle carni crude dovrà essere effettuata nella stessa giornata del consumo.

I formati di pasta devono essere adeguati alla tipologia di preparazione e di utenza. Lo stesso formato di pasta non può essere somministrato per più di 2 volte nella stessa settimana.

Il formaggio grattugiato deve essere preparato nella stessa giornata di consumo. È vietato grattugiare le croste del formaggio o comunque la parte prossima alla crosta fino a 1 cm.

Al fine di ridurre i consumi di acqua, durante le operazioni di lavaggio delle verdure e della frutta è tassativamente vietato tenere bloccato la manopola/pedale dell'acqua.

La porzionatura di salumi e di formaggi deve essere effettuata nelle ore immediatamente antecedenti la distribuzione.

La conservazione dei piatti freddi fino al momento della somministrazione deve avvenire ad una temperatura inferiore ai 10°C.

I limoni, se previsti per la preparazione dei secondi piatti, devono essere spremuti e aggiunti al secondo al momento del servizio.

Per la cottura della frittata, laddove possibile, è consentito l'utilizzo della padella antiaderente.

La verdura deve essere accuratamente lavata intera e successivamente tagliata. Tale operazione dovrà essere effettuata nelle ore immediatamente antecedenti al consumo.

La frutta deve essere sottoposta a idonea sanificazione, secondo quanto previsto dal manuale di autocontrollo. Per gli utenti delle scuole dell'infanzia e per il primo ciclo delle scuole primarie la frutta deve essere tagliata dal personale di cucina e immediatamente somministrata utilizzando idonei contenitori da porre a centro tavola ogni 4/6 utenti. Qualora sia prevista la somministrazione del kiwi come frutto dovranno essere forniti cucchiaini in acciaio inox a ciascun utente.

La cottura di carni, pollame e pesce deve essere effettuata fino al raggiungimento di una temperatura, al cuore del prodotto, di almeno +75° C.

Gli arrosti a fine cottura dovranno essere riposti in appositi mantenitori di temperatura, carrelli termici e/o tavoli armadiati caldi, fino al momento del taglio e della distribuzione.

Tutte le pietanze calde, che devono mantenere la temperatura fino alla distribuzione, devono essere riposte nei mantenitori di temperatura, carrelli termici e/o tavoli armadiati caldi.

Evitare il contatto diretto di alimenti acidi e/o salati con fogli o contenitori di alluminio,

Evitare la conservazione di alimenti in contenitori di alluminio dopo la cottura e per lunghi tempi,

Tutte le pietanze fredde devono essere riposte nei frigoriferi fino al momento della distribuzione.

### **3 Allestimento dei refettori e lavaggio stoviglie**

---

Nei refettori delle strutture scolastiche deve essere esposto, ben visibile, il menu del giorno con le relative grammature di ciascuna pietanza, suddivise per fasce di utenza.

Per la somministrazione del pasto l'appaltatore dovrà utilizzare piatti, posate e bicchieri riutilizzabili (in ceramica, acciaio, vetro infrangibile) così come previsto alla lettera C punto a. 4 dei CAM.

Qualora per documentate esigenze tecniche si faccia ricorso a prodotti monouso, questi dovranno essere compostabili in conformità alla norma UNI EN 13432:2002.

Le sale refettorio dovranno essere allestite come segue:

- “napping” copritavolo, realizzato con un lato in materiale idrorepellente plastificato e un lato in materiale spugnoso di spessore almeno di 0,5 cm adatto ad attutire i colpi e i rumori e di dimensioni adeguate ai tavoli. Il tessuto da utilizzare deve essere conforme a quanto indicato al punto 6 dei CAM.
- tovaglie e tovaglioli monouso di carta riciclabile priva di materiali plastici e con caratteristiche che ne consentano lo smaltimento, dopo l'uso, nei contenitori dei residui organici;
- piatti di ceramica, fondi e piani, con peso massimo di. 750 g ciascuno;
- bicchieri di vetro infrangibile;
- posate in acciaio inox 18/10.

Il napping copritavolo dovrà essere posato e fissato su ogni tavolo, igienizzato durante le operazioni di rigoverno del refettorio e periodicamente rimosso per il lavaggio, secondo le modalità e le frequenze previste dal manuale di autocontrollo dell'O.E.A.

Tutto il necessario per l'allestimento di refettori e l'apparecchiatura dei tavoli deve essere fornito dall'appaltatore e, qualora il servizio sia organizzato in più turni, la dotazione di tutto il necessario per l'apparecchiatura (piatti bicchieri, posate, ecc) dovrà essere adeguata al numero complessivo degli utenti.

L'appaltatore dovrà assicurare il lavaggio e l'igienizzazione delle stoviglie (pentole, piatti, bicchieri, posate inox) e di ogni altro strumento utilizzato nella preparazione, nel confezionamento, nella distribuzione, nel consumo, nel trasporto e nella somministrazione dei pasti mediante l'uso di lavastoviglie dimensionata al numero di utenti. N

ei centri di ristorazione ove non è presente l'area dedicata al lavaggio l'appaltatore dovrà effettuare le operazioni di lavaggio e igienizzazione delle stoviglie alla fine del servizio. Solo per il lavaggio delle posate inox o dei bicchieri in vetro infrangibile può essere usata una lavastoviglie di piccole dimensioni.

Qualora non vi fosse spazio sufficiente per l'installazione di adeguata lavastoviglie, a causa delle caratteristiche strutturali del centro di ristorazione o per il verificarsi di guasti alle lavastoviglie si potrà procedere, previa autorizzazione dell'ufficio Pubblica Istruzione, all'individuazione delle seguenti soluzioni:

- utilizzo di idoneo centro di lavaggio e igienizzazione esterno (ai sensi delle normative vigenti);
- utilizzo di piatti monouso e bicchieri monouso, unitamente a sottobicchieri in materiale rigido al fine di evitarne il capovolgimento. I piatti e i bicchieri monouso devono essere in possesso dei requisiti previsti dalla legislazione vigente in materia di imballaggio e materiale destinato a venire a contatto con gli alimenti. Tutto il materiale monouso deve essere biodegradabile, compostabile e riciclabile, nonché idoneo e funzionale allo svolgimento del servizio;
- utilizzo delle posate in acciaio inox, che dovranno essere igienizzate attraverso il loro lavaggio a mano e il successivo utilizzo della lampada Wood.

L'Amministrazione si riserva la facoltà di richiedere all'appaltatore, in via sperimentale o in situazioni di emergenza e solo per le scuole dell'infanzia, al fine di ridurre i doppi o tripli turni, la somministrazione del pasto nelle classi o negli spazi comuni di dette scuole anziché nei refettori, qualora la competente ASL autorizzi tali modalità di consumo del pasto.

## 4 Fase di distribuzione

---

I pasti dovranno essere distribuiti nelle sale da pranzo dai dipendenti dell'appaltatore con indosso l'uniforme, che dovrà essere sempre pulita e decorosa, con le mani accuratamente lavate. Le pietanze devono essere servite con la necessaria cura, attenzione e gentilezza.

Si potrà procedere alla distribuzione solo dopo che tutti gli alunni abbiano preso posto a tavola, salvo che per le minestre e i risotti, che potranno essere sporzionati 5 minuti prima che gli utenti abbiano preso posto a tavola.

Si dovrà evitare di mettere olio, aceto e sale sui tavoli, condendo le pietanze nei contenitori prima della loro somministrazione.

L'assemblaggio e il condimento del primo piatto devono avvenire tassativamente a ridosso della somministrazione. Il condimento del contorno deve essere effettuato solo dopo il termine della distribuzione

del primo piatto. Analoga misura deve essere applicata al condimento dei secondi piatti delle diete leggere o speciali.

La distribuzione con il carrello su cui sono predisposti soltanto i piatti ed il contenitore gastronomico, va fatta aprendo i contenitori solo nel momento in cui inizia la distribuzione, onde evitare l'abbassamento della temperatura del cibo

Il pane dovrà essere messo in tavola esclusivamente alla fine della distribuzione del primo piatto in cestini posizionati al centro del tavolo, in modo che ogni bambino possa servirsi in modo autonomo;

Il secondo piatto potrà essere distribuito solo dopo che i bambini abbiano terminato di consumare il primo; la frutta potrà essere distribuita dopo la consumazione del secondo piatto.

Nel caso il pasto sia costituito dalla pizza, non dovrà essere distribuito il pane.

Nel caso siano previsti spuntini quali panino con cioccolato o panino con marmellata, focaccia bianca, pizza al pomodoro, pane e olio, l'appaltatore dovrà provvedere allo sporzionamento e al singolo confezionamento degli stessi prima di procedere alla distribuzione.

Il Parmigiano reggiano/Pecorino deve essere grattugiato in giornata presso il centro di distribuzione e aggiunto al primo piatto prima della somministrazione quando è indicato nelle ricette. Diversamente dovrà essere distribuito a tavola contemporaneamente al primo piatto.

Gli spuntini e le merende quali ad esempio focaccia e panino, prima della distribuzione, devono essere incartati singolarmente con materiale ad uso alimentare.

Immediatamente prima della somministrazione deve essere predisposto il piatto campione (per tipologia di utenza della ristorazione scolastica/educativa) rappresentativo delle corrette quantità di ogni pietanza. Tale piatto deve essere posto in luogo ben visibile dal personale in fase di porzionatura, dall'utenza e da tutti gli organismi preposti al controllo e verifica del servizio.

Le pietanze da consumarsi calde dovranno essere servite a una temperatura non inferiore a 60°C; le pietanze da consumarsi fredde dovranno essere servite a una temperatura non superiore a 10 °C.; gli yogurt e i budini dovranno essere serviti a una temperatura non superiore a 4°C. Sono escluse la frutta e la verdura.

I piatti devono essere sbarazzati alla fine del consumo della singola portata. Non è consentito lasciare i piatti sporchi impilati sui tavoli dei refettori durante la distribuzione dei pasti.

5

Le brocche per l'acqua devono essere sanificate e asciugate giornalmente. Tra un turno e l'altro le brocche dovranno essere svuotate e riempite di nuovo con acqua di rete.

Il personale in servizio deve utilizzare le attrezzature e gli utensili in modo attento e preciso, evitando che si danneggi.

La distribuzione delle pietanze deve essere svolta con l'ausilio di carrelli termici su cui andrà collocato soltanto il contenitore della pietanza da distribuire e con utensili adeguati, che permettano la precisa porzionatura.

Durante le operazioni di condimento e di distribuzione presso le cucine la lavastoviglie non dovrà essere funzionante ove non sia presente un'area separata destinata al lavaggio.

È vietato utilizzare i carrelli neutri per il servizio in dotazione alle cucine per il trasporto all'esterno dei rifiuti. L'appaltatore dovrà fornire in tutti i centri di distribuzione dei carrelli porta pesi dedicati solo al trasporto dei rifiuti. Inoltre, lo stesso personale dovrà utilizzare gli utensili presenti con cura e attenzione, evitando rotture di bicchieri e piatti determinate da imperizia o cattiva gestione.

## **5 Procedure di somministrazione delle diete speciali**

---

Tutte le diete speciali devono essere preparate e confezionate in una area dedicata della cucina. Nel caso ciò non fosse possibile, deve essere data priorità temporale al pasto speciale utilizzando tutti gli accorgimenti necessari al fine di evitare qualsiasi tipo di contaminazione crociata.

Tutte le diete speciali devono essere confezionate in contenitori monoporzione debitamente chiusi, riportante un'etichetta identificativa dell'utente.

La somministrazione delle diete speciali deve essere contemporanea all'erogazione degli altri pasti.

Le diete speciali dovranno essere condite immediatamente prima della distribuzione.

Per il condimento delle diete speciali devono essere utilizzati utensili diversi da quelli normalmente utilizzati; tali utensili devono essere sanificati e tenuti in contenitori identificati e separati rispetto agli altri utensili.

Se si utilizzano come contenitori monoporzione le vaschette in alluminio, l'OEA dovrà provvedere al trasferimento del contenuto nel piatto.

L'utilizzo delle vaschette in alluminio non è consentito per gli alimenti acidi/salati.

## 6 Fase di trasporto dei pasti ai terminali di consumo

I contenitori termici usati per il trasporto delle derrate ai terminali di consumo sono costituiti da una parte esterna in polipropilene, lavabili e sanificabili, sia all'interno che all'esterno, muniti di coperchio a perfetta chiusura termica e da un contenitore in acciaio inox G/N 1/1, munito di coperchio a perfetta tenuta e con altezza tale da evitare fenomeni di "impaccamento" e versamento dei liquidi.

I contenitori di cui sopra non dovranno essere adibiti ad altro uso e dovranno essere puliti e sanificati giornalmente.

I primi piatti, i secondi piatti e i contorni devono essere conservati in contenitori differenti ad eccezione dei casi nei quali la preparazione non preveda diversamente.

La pasta e i sughi di condimento, nonché il parmigiano reggiano, devono essere trasportati in contenitori termici separati e uniti solo al momento della distribuzione. Alle paste asciutte, al fine di evitare l'impaccatura, deve essere aggiunto olio extra vergine di oliva o burro laddove espressamente previsto nelle ricette. Altrettanto dicasi per i contorni freddi (come le insalate) per i quali l'O.E.A. dovrà fornire l'occorrente per il condimento: olio, sale, aceto, limone.

Per le altre preparazioni dovranno essere usate gastronorm GN 1/1 di altezza 7 – 10 – 15 – 20 cm.

Le preparazioni devono essere veicolate come segue:

Contenitori con guarnizioni	pasta - riso - tortellini – agnolotti - sughi di condimento - lasagne - secondi piatti senza panature - contorni caldi – minestre
Contenitori senza guarnizioni	secondi piatti con panature – polpette – frittate, tortini e sformati - contorni freddi - contorni caldi gratinati

Tortini, lasagne, pasta al forno e sformati devono essere consegnati già porzionati in un unico strato.

Per separare prodotti veicolati in più strati, se necessario, dovrà essere utilizzata carta da forno.

Nel caso di preparazioni di carni e pesce approntati per le diete leggere e di secondi piatti ricoperti con panature il limone deve essere servito a parte in un'apposita ciotolina a disposizione dell'utenza. I limoni devono essere presenti nelle quantità necessarie a coprire l'intero servizio.

Le verdure da consumarsi crude devono essere condite presso il terminale di consumo.

Tutte le Diete speciali devono essere confezionate e veicolate in contenitori monoporzione debitamente chiusi, riportante un'etichetta identificativa dell'utente.

Al momento della consegna deve essere effettuata la verifica immediata delle pietanze consegnate rispetto al prospetto dietetico presente in cucina. In caso di dimenticanze o incongruenze il personale addetto alla distribuzione deve provvedere a informare il personale referente del centro cottura e attendere indicazioni in merito.

La frutta, preventivamente lavata, deve essere trasportata in gastronorm con coperchio. Per le scuole dell'infanzia e per il primo ciclo delle scuole primarie l'appaltatore deve provvedere a tagliare la frutta presso il centro di distribuzione e a somministrarla immediatamente utilizzando idonei contenitori da porre a centro tavola ogni 4/6 utenti.

Qualora sia prevista la somministrazione del kiwi come frutto, l'appaltatore provvederà a fornire all'utenza cucchiaini in acciaio inox.

È vietato aprire in anticipo i contenitori delle Diete speciali e lasciarli aperti a temperatura ambiente, nello scaldavivande o nel contenitore di mantenimento.

Qualora fossero presenti più refettori all'interno della scuola il trasporto del pasto nel refettorio distaccato dovrà avvenire garantendo l'uso di appropriate attrezzature e attenendosi alle modalità operative indicate nel manuale di autocontrollo dell'OEA.

## **7 Modalità di allestimento dei cestini freddi**

---

I cestini freddi devono essere confezionati per ogni utente in sacchetti di materiale biodegradabile, compatto, riciclabile e dotati di manico.

I panini devono essere avvolti singolarmente con carta a uso alimentare.

I cestini freddi destinati al consumo al di fuori dei centri di ristorazione, in occasione di visite di istruzione, devono essere preparati nella stessa giornata e consegnati in appositi contenitori isotermeici in grado di mantenere la temperatura idonea per la conservazione del cestino stesso.

## **8 Modalità di stoccaggio e utilizzo dei prodotti per la sanificazione e la pulizia**

---

I detersivi, i sanificanti, i disinfettanti che saranno utilizzati per le operazioni di pulizie devono essere Ecolabel o equivalenti, conformi al Regolamento CE n. 66/2010 e alla UNI EN 14024 e come indicato al punto 7, lettera C sub a 7 dei CAM.

Tutti i detersivi dovranno essere utilizzati dal personale secondo le indicazioni riportate sulle schede tecniche dei prodotti forniti dalle case produttrici, con particolare attenzione a quanto concerne le concentrazioni e le temperature indicate sulle confezioni.

Il personale addetto alle operazioni di sanificazione e pulizia deve obbligatoriamente fare uso di mascherine e guanti, quando l'utilizzo di tali indumenti sia previsto dalle schede di sicurezza.

Tutto il materiale di sanificazione deve essere posizionato, durante l'utilizzo, su un carrello per pulizie adibito appositamente a tale funzione.

I detersivi e gli altri prodotti di sanificazione dovranno essere sempre contenuti nelle confezioni originali, con la relativa etichetta e conservati in locale apposito o in armadi chiusi a chiave.