

POCHE REGOLE PER UNA BUONA E CORRETTA GESTIONE DEI LOCALI ADIBITI A PREPARAZIONE, STOCCAGGIO E SOMMINISTRAZIONE DEI PASTI PER GLI OSPITI DELLE CASE PER VACANZE.

CUCINA:

OGNI GRUPPO OSPITE E' TENUTO A MANTENERE PULITA LA CUCINA OVE VENGONO PREPARATI GLI ALIMENTI.

ALL'INGRESSO SANIFICARE CON CURA TUTTI I PIANI DI LAVORO DELLA CUCINA E DELLA DISPENSA (OVE E' PRESENTE).

NON ASSEMBLARE LE VETTOVAGLIE IN MODO PROMISCUO, MA STOCCARLE CON ORDINE.

CONSERVARE GLI ALIMENTI E LE DERRATE IN MODO CHE NON SIANO INQUINATE DA MOSCHE, MICROBI O INSETTI ESTERNI, (ES. NON APPOGGIARE SACCHI O CONTENITORI PER TERRA SENZA COPRIRLI CON PELLICOLE O ELEMENTI PROTETTIVI).

SE SI E' DOTATI DI DISPENSA LE SCORTE ALIMENTARI VANNO CONSERVATE CON ORDINE SU OGNI RIPIANO.

FRUTTA E VERDURA, SE TENUTE, IN CASSETTE O CONTENITORI, DEVONO ESSERE RIPOSTE IN UNA ZONA FRESCA E VENTILATA, E NON DEVONO ESSERE DIRETTAMENTE A CONTATTO CON IL PAVIMENTO, (NATURALMENTE SE NON C'E' UN FRIGORIFERO ABBASTANZA CAPIENTE PER CONTENERLE).

NEI FRIGORIFERI GLI ALIMENTI SFUSI DEVONO ESSERE TENUTI IN CONTENITORI CHIUSI O COPERTI CON PELLICOLA TRASPARENTE.

LE UOVA DEVONO ESSERE TENUTE NEL RIPIANO PIU' BASSO DEL FRIGORIFERO NEL LORO INVOLUCRO DI CARTONE O PLASTICA.

I PIANI DI LAVORO DEVONO ESSERE FACILMENTE LAVABILI, OPERAZIONE CHE DEVE ESSERE FATTA OGNI VOLTA CHE FINISCE LA PREPARAZIONE DEL PASTO.

PULIZIE ORDINARIE:

OGNI GIORNO BISOGNA PULIRE E SANIFICARE I PIANI DI LAVORO, IL GAS, I LAVELLI E I PAVIMENTI.

PULIZIE STRAORDINARIE:

OGNI GRUPPO ALLA FINE DEL SOGGIORNO IN STRUTTURA DEVE PULIRE E SANIFICARE APPROFONDITAMENTE TUTTI I PIANI DI LAVORO, LE ATTREZZATURE, I MOBILI, LE PIASTRELLE, I VETRI, LA CAPPA ASPIRANTE, I FRIGORIFERI, FREEZER, E QUANT' ALTRO USATO , IN MODO CHE IL GRUPPO SUCCESSIVO ENTRI IN UN AMBIENTE PULITO ED ACCOGLIENTE.

REFETTORIO:

I TAVOLI E LE SEDIE DEI REFETTORI DEVONO ESSERE FACILMENTE LAVABILI.

ALLA FINE DI OGNI PASTO BISOGNA LIBERARE I TAVOLI DA RESIDUI DI CIBO E QUANT' ALTRO E PULIRLI BENE.

IL PAVIMENTO DEVE ESSERE SEMPRE TENUTO PULITO.

ALLA FINE DEL PERIODO DI SOGGIORNO PULIRE A FONDO E SANIFICARE I TAVOLI, LE SEDIE E I PAVIMENTI.

NORME GENERALI:

OGNI GRUPPO DEVE ESSERE PROVVISORIO DI MENU' POSSIBILMENTE APPROVATO DAL SERVIZIO IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE (SIAN) DELL' ASL DI APPARTENENZA DELLA STRUTTURA OSPITANTE.

IL PERSONALE CHE SI OCCUPA DELLA PREPARAZIONE E DELLA SOMMINISTRAZIONE DEI PASTI DEVE INDOSSARE UN ABBIGLIAMENTO CONSONO ALLA MANSIONE CHE STA SVOLGENDO (GREMBIULE O CASACCA DA CUCINA PULITI, GUANTI MONOUSO).

A SECONDA DEL MENU' PROPOSTO PER LA GIORNATA, FARE ATTENZIONE ALLA MANIPOLAZIONE E ALLA CONSERVAZIONE A CALDO O A FREDDO DELLA PIETANZA PREPARATA (ES. NON LASCIARE A TEMPERATURA AMBIENTE ALIMENTI A RISCHIO TIPO MAIONESE O BUDINI).

E' ALTAMENTE CONSIGLIATO TENERE IN STRUTTURA UN REGISTRO (O QUADERNO) CHE OGNI GRUPPO DEVE AGGIORNARE GIORNALMENTE CON POCHI DATI MA MOLTO IMPORTANTI, QUALI:

LE TEMPERATURE DEI FRIGORIFERI, DEI FREEZER. (SEGNARLE SUL REGISTRO GIORNALMENTE)

LE PULIZIE ORDINARIE E STRAORDINARIE (SEGNARE SUL REGISTRO LA DATA DELLE PULIZIE, E I NOMI DI CHI SE NE È INCARICATO PER QUEL GIORNO)

LE EVENTUALI ANOMALIE RICONTRATE (ES: “frigo guasto, chiamato impiantista e spostato i cibi in altro frigo”, oppure: “all’arrivo del gruppo, trovata cucina non in ordine con cappa non funzionante: avvertito impiantista”, o ancora: “scatola di legumi gonfia e deformata, non aperta, e non usata per cucinare, buttata via”).

GLI SCONTRINI E LE ETICHETTE DI CARTONE (RECANTI IL NUMERO DI LOTTO O LA DATA DELL’ ACQUISTO) DI TUTTI I PRODOTTI ALIMENTARI UTILIZZATI PER I PASTI COLLETTIVI, VANNO CONSERVATI FINO ALLA FINE DEL SOGGIORNO (ad es.: in uno scatolone o in un cassetto).



Data

Per presa visione e accettazione