

DISPENSA N° 1 - MATERIALE DI STUDIO  
AUTOCONTROLLO E CORRETTE PRASSI IGIENICHE  
NEI SERVIZI 0-3 ANNI DEL COMUNE DI BOLOGNA

## 1. TIPOLOGIA DEI SERVIZI EDUCATIVI COMUNALI 0-3 ANNI

I Nidi d'infanzia hanno finalità di:

1. formazione e socializzazione dei bambini, nella prospettiva del loro benessere psicofisico e dello sviluppo delle loro potenzialità cognitive, affettive, relazionali e sociali;
2. cura dei bambini che comporti un affidamento continuativo a figure diverse da quelle parentali in un contesto esterno a quello familiare;
3. sostegno alle famiglie nella cura dei figli e nelle scelte educative.

I Nidi d'infanzia comunali accolgono bambini di età compresa dai 3 mesi ai 3 anni, dal lunedì al venerdì, indicativamente da settembre a giugno. Il servizio è attivo, previa iscrizione e in funzione della domanda, anche durante le prime 3 settimane del mese di luglio.

I Nidi d'infanzia comunali funzionano giornalmente, di norma dalle ore 7.30 alle ore 18.00, secondo un'articolazione degli orari determinata dalla Direzione dei Servizi 0-6 e la tipologia di servizio:

1. Nidi a tempo pieno, con orario complessivo di 10 ore e 30 minuti;
2. Nidi a tempo parziale, con orario di 6 ore al giorno, su moduli nella fascia 7,30 - 14,00, che non prevedono la merenda

I bambini che frequentano i Nidi sono divisi in gruppi sezione in base all'età (sezioni omogenee) o per gruppi eterogenei (sezioni eterogenee). I gruppi sezione sono organizzati in relazione alla programmazione educativa.

Attualmente la gestione comunale riguarda 48 Nidi a tempo pieno di cui 41 dotati di cucina autorizzata per la preparazione dei pasti, inseriti nell'ambito delle competenze specifiche della Direzione dei Servizi 0-6 dell'Area Educazione, Istruzione e Nuove generazioni.

Esistono inoltre altri servizi educativi integrativi al Nido rivolti alla fascia 0-3, quali i Centri bambini e Famiglie (CBF), che offrono sostegno alla relazione e al gioco nella prima infanzia accogliendo utenza libera di bambine e bambini e i relativi adulti di riferimento, in presenza di educatori ed operatori.

In questi servizi non viene prodotto e somministrato il pasto. Possono essere somministrati spuntini o merende a base di frutta o prodotti secchi che non prevedono lavorazione e cottura. La presenza dei familiari adulti assicura il presidio di regimi alimentari dietetici, che non vengono presi in carico dalla figura della Nutrizionista comunale. Non viene richiesto pertanto alcun certificato medico e la responsabilità della somministrazione di prodotti alimentari rimane in carico all'adulto accompagnatore presente nel servizio.

## 2. PRESIDIO DEI TEMI RELATIVI ALL' AUTOCONTROLLO NEI SERVIZI 0-3 ANNI.

Nell'ambito dell'elaborazione del piano di autocontrollo ai sensi del Reg. CE n. 852/2004 e del Manuale di corretta prassi igienica l'Amministrazione comunale opera secondo i principi dell'HACCP e, in coerenza con i principi di multidisciplinarietà, ed effettua una valutazione completa di tutte le procedure di sicurezza igienico-sanitaria.

I servizi di prima infanzia nell'organizzazione comunale sono inseriti nell'ambito dell'Area Educazione, Istruzione e Nuove Generazioni Settore Biblioteche e Welfare Culturale, nella Direzione Servizi 0-6

Le figure preposte al coordinamento sono:

- Responsabile territoriale, con ruolo di indirizzo e controllo tecnico-pedagogico e presidio degli aspetti organizzativi e gestionali.
- Coordinatori pedagogici, con ruolo di coordinamento operativo, pedagogico e gestionale. Raccordano funzioni, compiti e risorse assegnate a ciascun servizio; curano e garantiscono il raccordo dei servizi con le agenzie territoriali (ASL, Servizi Sociali, Istituzioni Scolastiche, enti e associazioni a carattere educativo e socio-sanitario, ecc.), gli uffici comunali e sono responsabili dell'organizzazione del lavoro del personale assegnato ai servizi.

Le figure preposte alla gestione diretta dei servizi sono:

- **Educatori**: a presidio della attività didattica e pedagogica, e dei processi formativi. *Gli educatori hanno competenze relative alla cura ed educazione dei bambini e alla relazione con le famiglie e provvedono all'organizzazione e al funzionamento del servizio. In particolare gli educatori agevolano la comunicazione tra i genitori e promuovono il loro ruolo attivo.*
- **Operatori dei servizi di prima infanzia (OSPI)**: partecipano all'attività complessiva del servizio, dedicandosi, a rotazione su turni, sia alle attività di cucina e preparazione dei pasti che a quelle di cura e igiene degli ambienti, oltre che a supportare il personale educatore nella cura dei bambini. *Il ruolo prevede tra le altre mansioni la pulizia degli ambienti scolastici e delle loro pertinenze; la preparazione dei pasti, il rifornimento degli alimenti ed il loro controllo secondo procedure igienico-sanitarie; la movimentazione merci.*

L'attività del personale si svolge secondo il metodo del lavoro di gruppo e il principio della collegialità, in stretta collaborazione con le famiglie, al fine di garantire la continuità degli interventi educativi, il pieno e integrato utilizzo delle diverse professionalità degli operatori del servizio, la messa in atto e l'efficacia delle pratiche finalizzate a prevenire, valutare e gestire il rischio da stress lavoro-correlato.

L'unità Intermedia Controllo Qualità Pasti e Prassi Igieniche Servizi 0/6 si articola in Unità Operativa Nutrizione Nidi a presidio degli aspetti nutrizionali e igienici dei servizi, deputata alla formazione del personale dei servizi in materia di igiene e alimentazione, alla redazione delle procedure di autocontrollo, alle gestione delle verifiche ispettive e alla proposta delle necessarie azioni correttive, nonché all'aggiornamento e alla revisione del manuale di corrette prassi igieniche.

### **3. RUOLI E RESPONSABILITA' IN TEMA DI AUTOCONTROLLO**

Il Comune di Bologna, nella gestione diretta delle cucine dei servizi 0-3, si configura quale Operatore del Settore Alimentare (OSA).

Le figure deputate all'applicazione del manuale di corrette prassi igieniche sono:

A) Responsabile della sicurezza alimentare

viene identificato nel Dirigente Servizi 0-6 del Comune di Bologna. Richiede l'autorizzazione al funzionamento delle strutture comunali che producono e somministrano i pasti.

B) Responsabile dell'autocontrollo

viene identificato nel Responsabile di ogni unità Territoriale servizi 0-6 individuate per le strutture dei Nidi di ciascun Quartiere, nell'ambito dell'Area Educazione, Istruzione e Nuove generazioni .

Il Responsabile dell'autocontrollo provvede al coordinamento di tutte le funzioni che concorrono alla corretta attuazione delle indicazioni contenute nel Manuale di Corretta Prassi Igienica.

C) Responsabile delle procedure

viene identificato nell'**Operatore dei servizi di prima infanzia (OSPI)** coinvolto direttamente nelle attività giornaliere di preparazione pasti e diete speciali, igiene delle attrezzature e dei locali adibiti alla preparazione dei pasti nonché degli ambienti adibiti ad uso collettivo, secondo l'ordine di servizio programmato.

Si intende come "Responsabile delle procedure" la persona che, essendo in turno nella giornata, svolge effettivamente la procedura in oggetto.

**L'Operatore dei servizi di prima infanzia in turno è responsabile della corretta attuazione delle procedure del manuale di corrette prassi igieniche, predisposte al fine di garantire il presidio puntuale della sicurezza e della qualità del servizio erogato. E' tenuto alla rilevazione puntuale delle non conformità relative alle diverse fasi del processo e alla corretta compilazione e archiviazione di schede e report di monitoraggio previsti dal manuale. E' chiamato in particolare alla tenuta del registro delle non conformità, archiviato presso la struttura, debitamente compilato e aggiornato e all'archiviazione documentale anche ai fini della tracciabilità/rintracciabilità dei prodotti alimentari, secondo le procedure in essere.**

## L'Unità Operativa Nutrizione Nidi

Inserita nell'ambito dell'Unità Intermedia Controlli Qualità Pasti e corrette prassi igieniche servizi 0-6, presidia gli aspetti nutrizionali e igienici del servizio, in stretto raccordo con il servizio sanitario locale (servizio igiene e nutrizione e pediatria di base).

L'Unità Operativa Nutrizione Nidi, nella figura della Responsabile, presidia l'impostazione nutrizionale della giornata alimentare, la formulazione dei menù da sottoporre all'autorizzazione del servizio sanitario nonché dei menù per le diete speciali standard (per motivi culturali religiosi o sanitari) e delle diete personalizzate, secondo quanto indicato nelle prescrizioni mediche. Fornisce agli operatori di prima infanzia responsabili delle procedure le indicazioni operative per attuare le azioni correttive in caso di non conformità rilevate. Si rapporta ai fornitori alimentari per garantire continuità e qualità delle forniture, e assicurare il sistema di tracciabilità/rintracciabilità dei prodotti alimentari in uso. Programma e realizza periodicamente attività di controllo sulla corretta applicazione del manuale attraverso sopralluoghi presso le strutture, formulando alla Direzione dei Servizi 0-6 dell'Area Educazione, Istruzione e Nuove Generazioni i rilievi in ordine alle forniture esterne e al rispetto delle procedure inerenti gli aspetti di igiene e sicurezza.

## 4. GESTIONE DELLE DIETE SPECIALI

### 4.1 ALLERGIE E INTOLLERANZE ALIMENTARI

L'allergia alimentare è una risposta anomala del sistema immunitario, scatenata dal contatto con un cibo che comunemente viene assunto senza problemi dalla maggioranza degli individui. Nel linguaggio quotidiano utilizziamo spesso la parola allergia per indicare una più generica intolleranza alimentare. Qualche volta è effettivamente causata da una reazione allergica, ma in altri casi può essere causata da difetto del metabolismo degli zuccheri; carenze di enzimi digestivi (ad esempio il deficit di lattasi); effetti tossici dell'alimento da contaminazione (anisakis, parassita presente nel pesce crudo o poco cotto, mufte); malattia celiaca; idiosincrasia (reazione anormale in relazione alla quantità di cibo, agli additivi alimentari). L'intolleranza alimentare invece, non coinvolge il sistema immunitario ma consiste nell'incapacità, totale o parziale, di digerire o di metabolizzare sostanze di varia natura: è una forma di reazione avversa nei confronti di determinati cibi che non coinvolge meccanismi immunologici (non sussiste quindi pericolo di andare incontro a uno shock anafilattico).

Potenzialmente, qualunque alimento è in grado di indurre allergia. Sono stati riportati più di 170 alimenti come causa di reazioni allergiche. Tuttavia, solo una minoranza di questi è responsabile della maggior parte delle reazioni allergiche. Le intolleranze invece non riguardano specifici alimenti ma specifiche sostanze (come per esempio alcuni zuccheri) che possono essere presenti in diversi alimenti.

Tra le allergie la più comune nella fascia dell'età infantile è l'allergia al latte; trattasi di allergia alle proteine del latte vaccino, mediata da un meccanismo immunologico che può essere IgE mediato o cellulo-mediato. È comunque corretto monitorarla nel tempo per non protrarre indebitamente una dieta speciale, dato che l'85% di queste forme regredisce intorno ai 3 anni di età.

Altri alimenti allergizzanti più frequenti sono: l'uovo; il grano; la soia; con la crescita anche il pesce (merluzzo, trota, sogliola); alcuni tipi di frutta a guscio e legumi (noce brasiliana, mandorle, nocciole, arachidi).

L'80% dei bambini non sviluppa allergia a più di due alimenti contemporaneamente.

La terapia consiste semplicemente nell'eliminare dalla dieta l'alimento che causa l'allergia o gli alimenti che contengono sostanze alle quali il soggetto è intollerante.

Non bisogna mai dimenticare che la dieta è un aspetto importante della vita del bambino e che una dieta di esclusione, che richiede di per sé un certo sforzo psicologico, può rendere difficile anche la sua vita di relazione (frequenza dell'asilo Nido, partecipazione alla vita sociale dei coetanei). Ed è bene tenere presente che per la diagnosi di allergia è importante procedere con grande rigore per evitare diete non adatte.

I sintomi provocati da un'involontaria assunzione del cibo allergizzante vanno curati in base alla gravità della reazione. Se compaiono vari disturbi (come orticaria, gonfiore, rinite, spasmo bronchiale e/o laringeo) vi è un forte rischio che il bambino vada incontro a shock anafilattico e si deve quindi ricorrere prontamente alla terapia di emergenza (adrenalina con siringa auto iniettabile, antistaminico e cortisone endovena) e condurre in urgenza il bambino al più vicino pronto soccorso.

Nella maggior parte dei casi le reazioni causate dalle allergie alimentari sono immediate e sono quelle più temibili, in quanto compaiono da pochi minuti a due ore circa dal pasto che contiene le proteine allergizzanti.

I sintomi possono essere a carico dell'apparato digerente: vomito, dolori addominali e scariche diarroiche.

I sintomi delle allergie alimentari compaiono dopo che il bambino ha assunto un determinato alimento (come latte di mucca o uovo) e fanno sorgere il sospetto di allergia alimentare. Questi sintomi però non sono specifici: molto spesso dipendono da altre malattie gastrointestinali, come la gastroenterite acuta infettiva, o altre malattie infiammatorie intestinali.

Tra le manifestazioni cutanee delle allergie alimentari, la dermatite atopica del bambino durante il primo anno di vita può essere aggravata da un'allergia agli alimenti in una minoranza di casi.

In casi gravi le allergie alimentari possono causare shock anafilattico. Lo shock anafilattico è una reazione generalizzata causata dal contatto con l'alimento a cui il bambino è allergico. Il pallore e la riduzione della pressione sono preceduti da manifestazioni cutanee come orticaria/angioedema e da altri sintomi come rinite, asma bronchiale, spasmo laringeo. Occorre intervenire prontamente con un adeguato trattamento salvavita.

Le intolleranze alimentari, che provocano manifestazioni avverse, localizzate prevalentemente all'apparato gastroenterico, si verificano all'ingestione di particolari alimenti in soggetti suscettibili. Anche le diete per le intolleranze, come quelle per le allergie, saranno ovviamente diete di esclusione e dovranno eliminare dal pasto l'alimento causa di intolleranza e tutti gli eventuali suoi derivati.

#### 4.2 GESTIONE DEGLI ALLERGENI: RISCHI E CONTENIMENTO

Gli allergeni (definiti all'interno del Decreto U.E. N.1169/2011) sono sostanze, innocue per alcuni individui, ma che possono determinare sintomi specifici (allergie) soprattutto a carico della pelle e dell'apparato respiratorio per coloro che ne sono divenuti ipersensibili.

Nel caso in cui si renda necessaria la preparazione di diete speciali esenti da specifiche sostanze o alimenti (allergeni), debbono essere prese tutte le misure atte a prevenirne i seguenti potenziali pericoli:

- Presenza di allergeni (o tracce di) in materie prime che, per il tipo di preparazioni/diete previste, non debbano contenerli.
- Contaminazione crociata accidentale da allergeni nella fase di stoccaggio o preparazione (manipolazione, flusso operativo, pulizie,..).

I rischi che derivano dai potenziali pericoli sopra identificati interessano tutto il flusso produttivo e la loro prevenzione coinvolge tutte le figure che intervengono nelle diverse fasi.

- Fornitura e stoccaggio delle materie prime
- Progettazione delle diete
- Produzione delle preparazioni
- Pulizia e sanificazione
- Identificazione dei destinatari
- Somministrazione dei pasti

Le misure di contenimento del Rischio vengono descritte dettagliatamente all'interno del Manuale nelle modalità operative per la gestione delle diete speciali.

#### 4.3 CONTROLLI NELLE FASI DI APPROVVIGIONAMENTO MATERIE PRIME E STOCCAGGIO

I Nidi elaborano gli ordini sulla base dei menù e dei regimi alimentari predisposti dall'U.O. Nutrizione Nidi, che provvede in seguito alla verifica e alla conferma d'ordine e alla gestione delle comunicazioni dirette con i fornitori. I responsabili delle procedure (addetti al servizio di prima infanzia), essendo deputati alla gestione, conservazione e preparazione delle derrate, sono tenuti, tra le diverse attività di controllo, anche alla verifica delle etichette dei prodotti, al fine di evidenziare tempestivamente eventuali difformità da quanto rilevato dalle schede tecniche, in particolare sulla presenza di allergeni o contaminanti.

Al momento della consegna, sarà cura dei responsabili delle procedure presenti al ritiro verificare coerenza e integrità dei prodotti. Lo stoccaggio delle materie prime per pasti speciali deve essere effettuato tenendo

conto di tutte le precauzioni necessarie per evitare possibili contaminazioni, oltre che di tutte le altre prescrizioni in tema di igiene e sicurezza.

#### 4.4 PRODUZIONE PASTI DIETA

La preparazione delle diete speciali deve avvenire in un locale appositamente dedicato oppure in una zona ben identificata e separata dell'attività utilizzando piani di lavoro deputati. Quando gli spazi strutturali della cucina non consentano l'individuazione di uno spazio dedicato, può essere accettata la differenziazione temporale delle preparazioni a condizione che sia prevista una accurata procedura di sanificazione di locali e attrezzature; questo vale anche nel caso di impiego di attrezzature specifiche per l'attività a possibile uso promiscuo, quali, ad esempio, grattugie, tritacarne, frullatori, mixer ad immersione, ecc..

Quando si ricorre alla differenziazione temporale è opportuno che venga data precedenza alla preparazione delle diete speciali rispetto alle preparazioni dei pasti convenzionali in modo da evitare il rischio di contaminazione. Se anche la cottura degli alimenti avviene con attrezzature comuni, queste dovranno essere utilizzate in tempi diversi previa adeguata sanificazione.

In fase di preparazione, tra le misure preventive del rischio allergeni, il personale preposto alla preparazioni è chiamato ad effettuare sempre il monitoraggio delle etichette delle materie prime utilizzate ed a verificare che fra gli ingredienti non compaiano sostanze o alimenti che siano allergeni per il fruitore del pasto e, in caso di anomalie, avvisare tempestivamente l'U.O. Nutrizione Nidi che provvederà ad aprire e registrare la Non conformità, secondo quanto previsto da procedura.

#### 4.5 DISTRIBUZIONE E SOMMINISTRAZIONE DEI PASTI E DEGLI ALIMENTI

Il momento della distribuzione e della somministrazione dei pasti è una fase delicata per quanto riguarda la gestione delle diete speciali. Tutte le figure coinvolte nella gestione di questa fase devono pertanto prestare la massima attenzione.

L'operatore dei servizi di prima infanzia deve prestare molta cura alla preparazione e alla corretta distribuzione delle diete certificate. Gli educatori, coadiuvati dagli operatori di prima infanzia, deputati alla somministrazione delle preparazioni devono assicurarsi della corretta identificazione dei destinatari delle diete speciali.

Alla luce delle numerose articolazioni logistiche e organizzative delle strutture di servizio, ogni realtà è tenuta a definire al proprio interno prassi operative volte a ridurre i rischi nelle fasi di identificazione dei bambini soggetti a dieta speciale e nel coordinamento delle attività tra le diverse figure coinvolte.

L'elenco attribuzione diete speciali dovrà essere utilizzato per la preparazione e la distribuzione dei pasti da parte del solo personale coinvolto in tali attività, facendo attenzione a non esporlo a soggetti non autorizzati e archiviandolo sempre al termine delle operazioni, nel rispetto delle norme per la sicurezza dei dati.

### 5. PROCESSI PRODUTTIVI

Il servizio di nutrizione dei Nidi d'infanzia comunali è gestito in forma diretta, con la preparazione interna dei pasti ed il presidio della fornitura tramite appalto delle derrate necessarie alla produzione. Tutti i pasti sono prodotti secondo la tecnica "cuoci e servi", che prevede la preparazione e la cottura dei cibi nella stessa giornata del consumo e la somministrazione subito dopo la preparazione, senza alcun trattamento termico.

Gli alimenti devono essere manipolati secondo ricetta, considerando i tempi necessari per la preparazione e per fare in modo che siano pronti immediatamente prima del consumo o, in caso di prodotti da forno quali torte, focacce, ecc, o infusi e bevande calde, anche il tempo necessario al raffreddamento.

Non vi è possibilità di conservazione dei prodotti prima della somministrazione poiché questi vengono preparati ed immediatamente somministrati senza conservazione né a caldo né a freddo.

Le rimanenze vengono scartate e mai riutilizzate. Può, a determinate condizioni, essere applicata la procedura per il recupero e la donazione alimentare a fini solidaristici.

Le preparazioni vengono somministrate in giornata negli orari previsti per il pranzo, oltre che durante lo spuntino di metà mattina e la merenda del pomeriggio. Il processo assicura la piena rintracciabilità e il controllo di quanto prodotto e somministrato.

La prima fase del ciclo produttivo consiste nel ricevimento e stoccaggio delle materie prime secondo specifiche procedure.

L'organizzazione delle attività di cucina devono tener conto dei tempi di preparazione delle ricette previste nel menù del giorno, considerando i tempi di somministrazione dei diversi pasti della giornata ed in relazione alle presenze e al numero di diete speciali da predisporre e/o i pasti per lattanti.

Le prime preparazioni riguardano gli alimenti che necessitano di tempi lunghi di cottura (arrosti, brasati, ecc.).

In contemporanea con le operazioni di cottura vengono avviate le operazioni di mondatura, lavaggio dei prodotti ortofruttili.

Terminate le operazioni di cottura e di preparazione, il personale addetto alla distribuzione si incarica di somministrare i pasti

### 5.1 VALUTAZIONE DEI PERICOLI E RISCHI SPECIFICI

Il momento della preparazione e della distribuzione dei pasti costituisce una fase molto importante e incide, oltre che sulla sicurezza e la salute dei bambini, anche sul gradimento e lo sviluppo di buone abitudini alimentari e degli stili di vita. Tale processo deve essere progettato e realizzato secondo regole atte ad assicurare la qualità e la salubrità dei pasti preparati, nonché tempistiche adeguate per il consumo da parte dei bambini. Occorre pertanto prestare la massima attenzione a tutte le fasi di selezione e controllo della materia prima e dei prodotti alimentari, di stoccaggio e conservazione, di preparazione e cottura, di pulizia e sanificazione e garantire l'applicazione delle prassi igieniche atte a prevenire i rischi e pericoli per la salute. L'operatore dei servizi di prima infanzia deve inoltre prestare molta cura alla preparazione e alla corretta distribuzione delle diete certificate, in stretta collaborazione con gli educatori, dedicati alla somministrazione delle preparazioni ai bambini per i quali sono destinate.

I principali fattori di rischio nella preparazione e somministrazione dei pasti sono rappresentati da:

1. Agenti biologici e microbiologici (da materie prime, impianti e strutture non sanificate correttamente, dall'ambiente esterno e dal personale): virus, batteri, muffe, parassiti dell'uomo, acari, insetti, animali.
2. Agenti chimici (da materie prime e da procedure di sanificazione): additivi, detersivi e disinfettanti, metalli pesanti, pesticidi, plastificanti ed additivi plastici.
3. Agenti particellari o fisici (da materie prime, impianti, strutture e personale): legno, metallo, oggetti personale, peli, plastica, sassi, terra, polvere, vetro.

Nell'analisi dei rischi si prendono in considerazione le misure preventive in grado di ridurre i rischi, valutando tutte le procedure di lavorazione e le misure di controllo adottate che in qualche modo garantiscono la salubrità dell'intero processo.

## 6. PROCEDURE DI BUONA PRASSI IGIENICA PERSONALI

Ogni operatore è responsabile della propria igiene personale. Tutto il personale del servizio deve rispettare i massimi standard igienici nell'ordine e nella pulizia personale e dell'abbigliamento utilizzato nello svolgimento delle proprie mansioni.

Per tutti coloro che operano all'interno dei Nidi d'infanzia valgono le seguenti prassi igieniche:

### LAVARSI LE MANI:

- prima di iniziare ogni tipo di lavorazione dei cibi
- dopo aver usato i servizi igienici
- prima di riprendere il lavoro
- dopo aver manipolato i rifiuti
- dopo aver toccato imballaggi, superfici o utensili sporchi
- dopo aver toccato alimenti crudi
- dopo aver fumato, tossito o starnutito portando la mano davanti alla bocca

### VESTIARIO:

- tenere la divisa in ordine e pulita ed indossarla solo nel posto di lavoro
- mantenere le calzature pulite ed indossarle solo nel posto di lavoro

Sono assolutamente da evitare abitudini personali sconvenienti, sul piano igienico, quando si lavorano alimenti, quali:

- Toccarsi i capelli, la faccia, la bocca, il naso, le orecchie.
- Non si starnutisce o tossisce sugli alimenti.
- Per soffiarsi il naso si usano solo fazzoletti di carta a perdere.
- Il fumo è rigorosamente vietato durante le fasi lavorative.
- È vietato assaggiare il cibo con le dita. Ad ogni assaggio si usa una posata diversa.

I problemi associati alla contaminazione nei locali di lavorazione degli alimenti possono essere tenuti sotto controllo attenendosi ad una corretta buona prassi igienica.

Gli operatori di cucina devono attenersi alle seguenti prassi:

- lavare tutti i cibi crudi prima dell'uso, in particolare alimenti freschi e non cotti;
- lavarsi frequentemente e con cura le mani durante la preparazione;
- mantenere pulite e disinfettate tutte le superfici che sono a contatto con gli alimenti (lavandini, ripiani da taglio, tavoli, lame, manici, contenitori e utensili in generale);
- quando possibile, utilizzare la lavastoviglie che, grazie all'impiego di elevate temperature di lavaggio, con ciclo di asciugatura, facilitano la eliminazione di microrganismi;
- prestare molta attenzione alla pulizia e disinfezione delle spugne, delle spazzole, dei tessuti e degli strofinacci che costituiscono la più facile fonte di contaminazione crociata;
- se il lavaggio avviene manualmente, provvedere all'eliminazione iniziale dello sporco grossolano, far seguire: un primo risciacquo; lavaggio con acqua calda e detergente; risciacquo finale con acqua calda;
- evitare, se possibile, l'asciugatura con tessuti ed utilizzare carta monouso;
- lavare sempre le mani tra un uso ed il successivo;
- prestare molta cura alla pulizia e disinfezione dei ripiani da taglio.

Durante la lavorazione dei pasti, la cura della persona è un punto fondamentale per garantire l'igiene e di conseguenza la qualità degli alimenti serviti ed in generale della struttura in cui si opera.

A tal fine gli operatori in cucina devono:

- lavarsi frequentemente le mani (usare guanti monouso solo in caso di abrasioni)
- utilizzare abiti da lavoro puliti e di colore chiaro per permettere allo sporco di rendersi visibile. I vestiti devono essere indossati in appositi locali (es. uno spogliatoio), cambiati ogni qual volta se ne rileva la necessità ed essere lavati in lavatrice a temperature elevate
- I vestiti da lavoro devono essere tolti quando si esce dall'area di preparazione degli alimenti e non devono essere usati come asciugamani;
- coprire le ferite e le abrasioni con cerotti resistenti all'acqua;
- tenere le unghie corte e pulite e non usare smalto per unghie;
- non portare anelli, bracciali, orologi, orecchini, perché possono cadere negli alimenti o essere causa di infortunio se si impigliano in oggetti caldi o attrezzature;
- non toccarsi mai il naso e la bocca mentre si manipolano i cibi;
- non starnutire nè tossire sopra i cibi e sulle superfici di lavoro;
- non fumare nei luoghi di lavoro;
- tenere i capelli coperti con cuffia, per contenere la capigliatura ed evitare la contaminazione del cibo;
- dopo aver toccato i capelli o la faccia lavarsi le mani secondo le procedure sopra descritte;
- ogni operatore ammalato con sintomi influenzali non deve lavorare con gli alimenti e deve informare il proprio responsabile in caso di raffreddore o diarrea.

Una volta preparato negli appositi locali delle cucine, il cibo viene somministrato ai bambini dei Nidi d'infanzia da parte del personale educatore.

Anche in questo caso occorre che sia prestata la massima attenzione alle modalità con le quali si procede alla somministrazione degli alimenti.

In particolare è necessario che il personale non indossi monili di vario genere, perché questi possono cadere accidentalmente negli alimenti o essere causa di infortunio.

Non è consentito a nessuna persona affetta da malattia o portatrice di malattia trasmissibile attraverso gli alimenti o che presenti, per esempio, ferite infette, infezioni della pelle, piaghe o soffra di diarrea, a qualsiasi titolo, manipolare alimenti e entrare in qualsiasi area di trattamento degli alimenti, qualora esista una probabilità di contaminazione diretta o indiretta degli alimenti.

La mascherina deve essere utilizzata negli stati infiammatori delle vie respiratorie.

Precauzioni vanno parimenti adottate in presenza di sintomi quali diarrea e febbre. In tali casi è competenza del medico del lavoratore la valutazione circa l'astensione dal lavoro, che deve essere comunicata secondo le procedure dell'amministrazione comunale.

#### 6.1 IGIENE E CURA DELLE MANI

Particolare cura ed attenzione devono essere impiegate nel lavaggio e detersione delle mani, affinché queste non si trasformino in veicolo di infezioni.

Le unghie devono essere corte, pulite e senza smalto, al fine di facilitare la detersione completa ed efficace delle mani e garantire un'adeguata pulizia ed igiene.

L'operatore ai servizi di prima infanzia durante il turno di lavoro non può indossare monili di alcun tipo.

Non devono essere indossati anelli, ciondoli, bracciali, orologi ed altri oggetti personali che rappresentino un rischio per la salute dell'utenza e per la sicurezza sul lavoro.

***Orologi da polso, bracciali, anelli, piercing impediscono un lavaggio efficace nello spazio sottostante (nell'umidità e negli anfratti possono proliferare i germi): non devono essere indossati sul lavoro. Possono rompersi o perdere piccole porzioni così da rappresentare un rischio di corpi estranei durante la preparazione e la somministrazione dei pasti Possono interferire con l'uso di attrezzature e strumentazioni di lavoro, mettendo a rischio la sicurezza del lavoratore. Le unghie possono diventare ricettacolo di germi: occorre tenere le unghie corte, pulite e non usare smalto.***

In condizioni di cute integra, non occorre utilizzare guanti di lattice per la manipolazione degli alimenti. Processi infiammatori, ferite ed escoriazioni delle mani vengono coperte con un cerotto e guanti di lattice. Per un uso corretto dei guanti, nell'indossarli occorre impugnarli dal risvolto, con il pollice e l'indice, in modo da toccare sempre e solo la parte interna. Per toglierli, occorre afferrare il primo guanto con l'altra mano, sfilarlo e accartocciarlo nella mano ancora coperta, stringendola a pugno. Per togliere anche il secondo guanto, inserire due dita nel risvolto e sfilarlo girandolo al contrario, in modo che il primo guanto rimanga "intrappolato" e che con le mani si possa toccare solo la parte interna, ora rovesciata verso l'esterno.

*I guanti monouso non sostituiscono l'igiene delle mani.*

*Usare i guanti usa e getta:*

- *Quando si accompagnano bambine/bambini nei servizi igienici*
- *Per pulire i bambini, specie in presenza di materiale organico*
- *Durante la gestione dei rifiuti*

*Usare i guanti di gomma:*

*- Per fare le pulizie*

*- In particolare per pulire i servizi igienici.*

Le mani devono essere lavate molto spesso durante la giornata, ed ogni qualvolta si entri in contatto con superfici, sostanze organiche che potrebbero essere contaminate.

Quando:

- Prima di iniziare a lavorare
- Prima e dopo aver indossato i guanti
- Prima di manipolare o somministrare alimenti



Dopo aver toccato oggetti non attinenti gli alimenti (telefono) durante la preparazione o la somministrazione dei pasti

- Nel passaggio di manipolazione di alimenti di natura o stato diversi (cotto/crudo, carni/verdure...)
  - Dopo l'uso dei servizi igienici
- Dopo aver toccato oggetti o alimenti che possono essere contaminati
- Dopo operazioni di pulizia e smaltimento di rifiuti
  - Dopo aver tossito, starnutito o essersi soffiato il naso
  - Prima e dopo ogni eventuale pausa pranzo
  - Quando le mani appaiono sporche
  - Prima dell'uscita dal servizio

Dove:

- In cucina, nel lavandino dedicato al lavaggio delle mani.
- Nel lavello presente nelle cucine dedicato al lavaggio stoviglie e utensili.
- Nel bagno del personale utilizzando i lavamani dedicati con comando non manuale, dotati di leve o pedali, avendo cura di non toccare altre superfici con le mani pulite

I dispenser di detergenti liquidi per l'igiene delle mani devono essere mantenuti sempre puliti e igienizzati e, se ricaricabili, lavati e sanificati prima del riempimento.

Come:

- Utilizzando detergente distribuito con dispenser.
- Sfregare rigorosamente con il sapone le mani e gli avambracci
- Risciacquare con abbondante acqua
- Asciugatura con materiale monouso.
- Smaltire la carta nel cestino evitando di toccarlo

Il lavaggio delle mani dovrà essere effettuato accuratamente, con acqua ed un detergente neutro, per una durata di almeno 40-60 secondi, strofinando tutta la superficie delle mani (palmi, dorso e dita) con particolare attenzione alle unghie ed alla superficie tra le dita stesse e ai polsi, secondo l'operatività dettagliata dall'OMS - ISS.

In alternativa, in assenza di acqua, le mani possono essere trattate con un prodotto disinfettante specifico per la cute, attenendosi scrupolosamente alle indicazioni prescritte in etichetta (quantità di prodotto, modalità di impiego e tempo d'azione).

## 6.2 IGIENE E CURA DEL VESTIARIO

Tutto il personale deve avere un abbigliamento da lavoro sempre in ordine e ben pulito.

Il vestiario da lavoro deve essere dedicato in via esclusiva alle attività, avendo cura di cambiarlo e lavarlo frequentemente, secondo le pratiche indicate di seguito.

Le calzature all'interno delle strutture devono essere ad uso esclusivo e mantenute sempre pulite. Se utilizzate all'esterno, devono essere lavate o cambiate prima di iniziare l'attività in cucina. Devono essere adottate procedure di protezione delle calzature o il loro cambio per tutte le persone (operatori, genitori...) che entrano nelle sezioni, dove sono presenti lattanti e bambini che gattonano.

Il personale addetto alla distribuzione del pasto (preparazione e porzionamento) indossa sempre un grembiule con pettorina pulita, il copricapo e la mascherina.

La divisa in dotazione consistente in:

- pantalone da lavoro in cotone di colore chiaro
- grembiule con pettorina
- maglietta a manica corta / polo manica lunga
- copricamice
- cuffia a rete bianca

*Il copricapo, pulito e in ordine, deve consentire la copertura totale della capigliatura e deve essere utilizzato per tutto il tempo dedicato al servizio di produzione e somministrazione dei pasti.*

*Non si devono indossare oggetti quali: anelli, bracciali, orologi, cravatte, orecchini, collane, ciondoli, e altri oggetti personali.*

Cambio: gli abiti e le calzature personali sono sostituiti con l'abbigliamento da lavoro all'inizio del turno, utilizzando l'ambiente spogliatoio messo a disposizione e gli appositi armadietti sporco/pulito. Ogni operatore nella gestione dell'abbigliamento deve fare attenzione alla corretta separazione sporco-pulito, utilizzando gli armadietti biscomparto o, in mancanza di questi, separando fisicamente i propri effetti personali per mezzo di contenitori, scatole o sacchetti dedicati.

Abbigliamento, calzature, borse e altri effetti personali devono essere accuratamente riposti per non risultare di intralcio alle operazioni di pulizia.

Cambiare frequentemente le divise da lavoro.

Modalità di lavaggio: l'abbigliamento da lavoro viene lavato nella lavatrice in dotazione al servizio.

E' necessario lavare le divise da lavoro sempre in lavatrice con acqua calda (70°C-90°C) e detersivo per bucato; se occorre un lavaggio a bassa temperatura, aggiungere candeggina o altri prodotti disinfettanti per il bucato.

### 6.3 IGIENE DEI LOCALI

Il personale che lavora in cucina deve garantire la corretta e idonea pulizia dei locali.

In particolare occorre:

- tenere in ordine gli ambienti di lavoro
- controllare che le attrezzature siano sempre in ottimo stato di manutenzione e pulizia
- areare i locali e tenerli correttamente illuminati
- dotare le finestre di reticelle o protezioni per impedire l'entrata di insetti
- controllare frequentemente che non vi sia la presenza di infestanti come roditori ed insetti
- controllare affinché siano sempre pulite le toilette
- pulire i locali e le attrezzature al termine di ogni turno, a condizione che il tipo di lavorazione non richieda una pulizia più frequente
- riporre i rifiuti in appositi contenitori puliti e chiusi con pedale
- svuotare frequentemente i contenitori dei rifiuti
- non fare entrare gli estranei negli ambienti di lavoro
- nel caso di visitatori, questi devono munirsi di apposito vestiario
- evitare la presenza di puntine ferma carte, bottoni o magneti di piccole dimensioni.
- evitare di addobbare pareti e porte con carta, fogli, illustrazioni di alcun tipo, al fine di consentire un adeguato processo di sanificazione

In cucina devono essere presenti solo i documenti indispensabili per lo svolgimento corretto delle procedure da seguire. È preferibile la presenza di una bacheca esterna ai locali della cucina sulla quale appendere tutte le informazioni ritenute utili.

## 7. INDICAZIONI COMPORTAMENTALI E DI SICUREZZA

### Come pratica individuale, per tutti

Evitare di:

- toccarsi occhi, naso e bocca con le mani.
- starnutire o tossire senza coprirsi naso e bocca con fazzoletti.
- avere contatti ravvicinati e a rischio senza le dovute protezioni individuali.

### Durante preparazione e somministrazione degli alimenti

Evitare di:

- Tossire e starnutire sugli alimenti.
- Manipolare con le mani cibi pronti per il consumo o cibi da non sottoporre ad ulteriore cottura.
- Assaggiare il cibo con le posate utilizzate per mescolare e servire alimenti.
- Toccarsi i capelli, il viso, le orecchie e il naso durante la preparazione degli alimenti.
- Consumare cibi e bevande durante le lavorazioni.
- Masticare caramelle e chewing gum.
- Afferrare posate, bicchieri e stoviglie direttamente con le mani nelle parti destinate al contatto con gli alimenti.
- Pulirsi le mani sul camice.
- Addobbare e/o tenere piante in cucina.
- Fumare nei luoghi di lavoro

### 7.1 DIVIETO DI FUMO

***Divieto di fumo nei luoghi di lavoro, nei luoghi aperti al pubblico, nelle istituzioni scolastiche.***

- 
- *Legge n° 584 dell'11 novembre 1975 . Divieto di fumare in determinati locali e su mezzi di trasporto pubblico.*
  - *Direttiva del Presidente del Consiglio dei Ministri del 14 dicembre 1995. Divieto di fumo in determinati locali della pubblica amministrazione o dei gestori di servizi pubblici.*
  - *Legge n° 3 del 16 gennaio 2003. Art. 51 E' vietato fumare nei locali chiusi ad eccezione di: a) quelli privati non aperti ad utenti o al pubblico b) quelli riservati ai fumatori e come tali contrassegnati.*
  - ***D.L. 12 settembre 2013, n. 104, art. 4 "Tutela della salute nelle scuole"***  
***IL DIVIETO DI FUMARE NELLE ISTITUZIONI SCOLASTICHE È ESTESO SIA NEI LOCALI CHIUSI CHE ALL'APERTO:***
    - *il divieto di fumo è esteso ANCHE ALLE AREE ALL'APERTO di pertinenza delle istituzioni scolastiche; quindi è vietato fumare sia nei locali interni sia nei cortili e nei giardini delle scuole o sulle scale esterne.*
    - *è vietato l'utilizzo delle SIGARETTE ELETTRONICHE NEI LOCALI CHIUSI delle Istituzioni Scolastiche...;*
  - ***Il divieto interessa tutto il personale scolastico e si estende ai genitori e visitatori eventuali che si trovino nelle aree di cui sopra.***

Sono previste sanzioni amministrative pecuniarie per chiunque violi il divieto

---

### 7.2 PRINCIPALI INDICAZIONI IN TEMA DI SICUREZZA SUI LUOGHI DI LAVORO

- Non superare mai la portata massima di ascensori e montacarichi.
- Non immagazzinare merci e materiali su ripiani o scaffali non stabili.
- Non prelevare materiali e merci riposti sui ripiani alti salendo su piattaforme instabili quali sedie, cartoni di merce, casse, ecc..
- Immagazzinare le merci in modo razionale e stabile, non impilando eccessivamente e mettendo in basso i colli più pesanti.
- Immagazzinare i detersivi e altre sostanze chimiche negli specifici armadietti e/o sgabuzzini chiusi a chiave e separati dalle derrate alimentari e dalla stovigliera.
- Non travasare i prodotti di pulizia quali detersivi, detergenti, saponi, acidi ecc. dai contenitori originali a contenitori anonimi o per alimenti.
- Durante l'uso di sostanze chimiche per le pulizie dotarsi degli specifici dispositivi di sicurezza previsti dalle schede di sicurezza dei prodotti in uso.

- Disattivare le apparecchiature elettriche (scaldavivande, lavastoviglie...) in caso di guasto o cattivo funzionamento e per provvedere alla pulizia accurata.
- Tenere i quadri elettrici sempre con gli sportelli chiusi.
- Non ostruire le uscite di emergenza, né dall'interno né all'esterno, né ostruire i percorsi di emergenza con materiali ed oggetti.
- Tenere sempre chiuso il coperchio dei bidoni portarifiuti.
- Mantenere sempre liberi da ogni impedimento gli estintori per consentire il loro immediato utilizzo in caso di emergenza.

### 7.3 USO DEI DISPOSITIVI PROTEZIONE INDIVIDUALE (DPI)

I guanti monouso, prima utilizzati soltanto nella manipolazione e somministrazione degli alimenti in caso di escoriazioni, ora sono raccomandati anche in altre attività a rischio contagio (esempio assistenza personale ravvicinata, contatto con materiale organico,...) .Occorre tuttavia ricordare che i guanti usa e getta non preservano dalle occasioni di contagio se utilizzati in maniera non corretta. Pertanto vanno cambiati ogni qualvolta si siano contaminati. Dopo averli tolti lavare sempre le mani. Devono essere indossati e tolti evitando il più possibile di toccare la parte esterna con le mani.

I guanti di gomma sono dispositivi da utilizzare nelle operazioni di pulizia come protezione per l'uso dei prodotti chimici. Per le operazioni di pulizia con detersivi e disinfettanti occorre indossare i guanti di gomma in dotazione e non quelli usa e getta.

Mascherine di protezioni, maschere e occhiali non sono previste ai fini dell'igiene delle produzioni alimentari. Possono essere considerati DPI in caso di rischio di contaminazione virale (Sars Cov 2). In questo caso occorre attenersi a quanto impartito dalle disposizioni in merito, allineate alla normativa vigente e al contesto pandemico in atto.

L'Amministrazione provvederà a fornire il personale di eventuali altri DPI necessari, in base alle indicazioni di sicurezza obbligatorie contenute nelle schede tecniche dei prodotti chimici e di pulizia in uso.

### 7.4 FORMAZIONE SPECIFICA

Per quanto attiene la formazione specifica in materia igienico sanitaria e igiene degli alimenti degli operatori dei servizi di prima infanzia, la Direzione dei servizi 0-6 dell'Area Educazione, Istruzione e Nuove generazioni provvede a definire, in collaborazione con l'U.O. Nutrizione Nidi, un piano di formazione periodico, che consente di mantenere costantemente aggiornati gli attestati obbligatori.

In funzione dei fabbisogni rilevati in tema di formazione/aggiornamento/addestramento l'U.O. Nutrizione Nidi segnala l'esigenza di specifici interventi. Annualmente, all'inizio di ogni anno educativo, vengono effettuati percorsi dedicati al manuale di corrette prassi igieniche e alla gestione del servizio. Vengono effettuati sopralluoghi durante i quali oltre all'attività di controllo, vengono riprese le pratiche operative sul campo. In base a evidenti non conformità in materia igienica o organizzativa, o in base agli esiti delle analisi in autocontrollo, si concorda con il Responsabile dell'autocontrollo, una ripresa specifica della formazione con tutto il gruppo di lavoro. Di tutte le attività formative svolte per ogni anno educativo viene tenuta memoria scritta presso l'Ufficio Gestione dei servizi 0-6.

**Gli operatori che svolgono turni in cucina sono tenuti a conservare presso la sede di lavoro gli attestati di frequenza dei corsi per alimentarista e dei corsi per la somministrazioni di pasti senza glutine che vengono inviati dall'ufficio gestione dei Servizi 0-6, ed esibirli in occasione dei controlli ufficiali**

## 8. MATERIE PRIME ALIMENTARI

### 8.1 CARATTERISTICHE

Come indicato dalla normativa nazionale e regionale, il servizio di ristorazione dei Nidi predilige l'utilizzo di prodotti freschi e di stagione, ottenuti con metodi di produzione ecocompatibili (agricoltura biologica, produzione integrata - marchio Qualità Controllata), prodotti regolamentati dalla normativa comunitaria (DOP, IGP), prodotti tradizionali regionali (art. 8, D. Lgs. 173/98), prodotti ottenuti secondo specifiche norme di qualità.

I prodotti di ortofrutta sono tutti di provenienza da agricoltura biologica, così come le uova, oltre il 50% delle carni fresche, oltre il 70% dei prodotti lattiero caseari e il 45% delle referenze di prodotti confezionati industriali (100% della pasta e dei legumi secchi, 80% dei cereali). La provenienza dei prodotti è tutta nazionale (ad eccezione di cacao, frutta esotica) e per oltre il 70% a filiera corta.

L'alimentazione al Nido cerca per quanto possibile di seguire la stagionalità e la disponibilità locale dei prodotti, specie di quelli ortofrutticoli. Nelle rotazioni delle settimane alimentari previste dal menù, vengono comunque variate frutta e ortaggi privilegiando quelli di stagione. Per questo motivo durante l'anno possono determinarsi ritardi o anticipi nella introduzione di determinate referenze, a causa dell'andamento delle produzioni e in risposta alle condizioni climatiche.

Per questo motivo è richiesto un coordinamento con i fornitori che consenta di intervenire nella programmazione dei menù per allineare quanto proposto con le referenze disponibili (con le caratteristiche richieste contrattualmente e adeguate al tipo di lavorazione e utenza).

L'U.O. Nutrizione Nidi farà pertanto valutazioni del caso a fronte di segnalazioni del fornitore ortofrutta sulla disponibilità dei prodotti e interverrà sul menù previsto dandone le opportune comunicazioni alle strutture.

### 8.2 TRACCIABILITA' / RINTRACCIABILITA'

La responsabilità principale in materia di sicurezza degli alimenti compete agli operatori del settore alimentare, in particolare i responsabili dell'autocontrollo sono tenuti a:

1. garantire che gli alimenti prodotti nella impresa alimentare soddisfino le disposizioni della legislazione alimentare applicabile alla loro attività;
2. elaborare un sistema di tracciabilità/rintracciabilità applicato alle fasi della produzione, trasformazione e distribuzione degli alimenti;
3. attuare le procedure per il ritiro dal mercato di prodotti ritenuti non conformi ai requisiti di sicurezza e procedere alle relative comunicazioni alle autorità competenti;
4. informare immediatamente le autorità competenti quando abbia motivo di ritenere che un alimento immesso sul mercato possa essere dannoso per la salute umana.

Gli operatori del settore alimentare devono essere in grado di individuare chi abbia loro fornito un alimento e devono disporre di sistemi capaci di identificare le imprese alle quali hanno fornito i propri prodotti.

Si impone quindi la necessità di attuare un sistema efficace di controllo dei flussi in entrata e in uscita, e di ricostruire per intero una catena di processi (filiera), in grado di ripercorrere i flussi dei materiali, insieme alle altre imprese coinvolte nelle forniture di beni e servizi, in tutte le fasi, dalla produzione fino alla trasformazione e distribuzione.

La rintracciabilità è definita come la possibilità di ricostruire e seguire il percorso di una sostanza attraverso tutte le fasi della filiera. Le motivazioni dell'attuazione del sistema sono quelle di garantire la circolazione di alimenti sani e sicuri, verificando la reale provenienza del prodotto ed attivando procedure mirate e dirette di ritiro dal mercato dei prodotti provenienti da ingredienti definiti non sicuri, informando immediatamente gli operatori coinvolti e le autorità competenti in materia.

L'implementazione di un sistema, che offre la possibilità di poter risalire alla provenienza dei materiali utilizzati per un prodotto alimentare, è necessaria per i seguenti aspetti:

- Garanzia di sicurezza della produzione alimentare.
- Individuazione delle cause dei problemi.
- Attribuzione delle responsabilità tra fornitori - trasformatori - distributori.
- Miglioramento della qualità dei prodotti forniti.
- Istituzione di un sistema di allarme rapido.

Tutti i pasti preparati e somministrati al Nido sono preparati utilizzando la tecnica “cuoci e servi”, in giornata, garantendo la piena rintracciabilità di quanto prodotto e somministrato.

E' prevista la rintracciabilità dei fornitori e dei documenti che seguono le materie prime, dall'arrivo allo stoccaggio all'utilizzo e alla somministrazione, in ottemperanza alle prescrizioni normative vigenti in materia. I processi produttivi prevedono che vengano assicurati la piena rintracciabilità e il controllo di quanto prodotto e somministrato, secondo il menù di giornata.

## **9. GESTIONE DEGLI ORDINI DEI PRODOTTI ALIMENTARI**

Al fine di consentire la corretta gestione degli ordini delle derrate alimentari l'OSPI responsabile della procedura, elabora settimanalmente, attraverso il gestionale dedicato “Cibonido”, gli ordini secondo la pianificazione programmata, entro le ore 13.00 del giorno previsto per gli ordini settimanali (di norma il giovedì, 10 giorni prima della consegna). Prima dell'elaborazione degli ordini è NECESSARIO provvedere all'allineamento corretto delle giacenze EFFETTUANDO L'INVENTARIO DEI PRODOTTI FRESCHI E SECCHI e provvedere ad eventuali rettifiche delle quantità effettivamente in giacenza nella struttura

Prima di effettuare l'ordine è necessario stimare le presenze dei bambini sulla base dell'andamento delle presenze dell'ultima settimana. A tal fine è utile registrare giornalmente le presenze effettive nell'applicazione, in modo da verificare l'andamento e la media presenze settimanale per tipologia di utenti (bambini, lattanti, diete, adulti). Le diete standard sono già disponibili nell'applicativo, richiedendo solo l'inserimento del numero dei bambini destinatari, mentre devono essere inseriti manualmente i prodotti e le quantità necessarie per i pasti dei lattanti e per le diete personalizzate, nonché per pasti speciali o variazioni al menù preventivamente autorizzate dall'U.O. Nutrizione Nidi. I prodotti dietetici e le formule per lattanti devono essere richiesti indirizzando una mail all'U.O. Nutrizione Nidi.

Una volta che la struttura ha completato l'inserimento degli ordini l'U.O. Nutrizione Nidi provvede a controllare l'allineamento degli ordini effettuati da ciascuna struttura prima dell'inoltro ai fornitori.

### **9.1 CONSEGNE E RICEVIMENTO**

Nelle operazioni di consegna delle derrate alimentari è necessario prevedere operatività specifiche atte a garantire i fondamentali aspetti di sicurezza e igiene dei prodotti alimentari, oltre che prassi operative precauzionali nei confronti del personale e degli ambienti in occasione di contatti con soggetti esterni. Nell'organizzazione del lavoro deve sempre essere individuato quotidianamente anche il riferimento operativo responsabile della funzione di ricevimento e controllo delle consegne previste in giornata. L'OSPI responsabile della procedura è tenuto a compilare ad ogni consegna il REPORT Registro forniture e temperature di consegna - e ad implementare le operazioni di controllo, registrazione e archiviazione documentale anche ai fini della tracciabilità.

Il fornitore non entra in cucina (le merci non vanno consegnate direttamente in cucina). Il fornitore entra in dispensa, solo se per farlo non è necessario attraversare la cucina. L'accesso dei fornitori alle strutture deve essere limitato al tempo necessario per lo scarico dei prodotti alimentari o al rifornimento merci.

Le merci di norma vengono appoggiate su carrelli o su un piano di appoggio individuato all'uso.

I carrelli per appoggiare le merci devono pertanto essere sanificati dopo l'uso e sempre prima del loro utilizzo per la distribuzione dei pasti.

Le merci consegnate devono essere collocate in dispensa o nei frigoriferi/congelatori, nel tempo più breve possibile.

Gli operatori devono provvedere a verificare lo stato delle confezioni e degli imballaggi e alla loro pulizia prima di collocarli nella dispensa o nei frigoriferi/congelatori.

Alla ricezione della merce è buona norma controllare il furgone, in particolare stato e pulizia e promiscuità: nello stesso trasporto non devono essere presenti prodotti sfusi insieme a quelli imballati. Devono essere separati fisicamente o con forniture diverse.

### **9.2 CONTROLLI E REGISTRAZIONI IN INGRESSO DELLE FORNITURE ALIMENTARI**

In particolare per quanto concerne la fornitura delle derrate alimentari il responsabile della procedura provvede a verificare:

- rispetto dei giorni e degli orari di consegna

- corrispondenza alle caratteristiche dei prodotti di aggiudicazione
- adeguatezza della quantità della fornitura rispetto ai documenti di consegna (confrontando il documento di trasporto con l'ordine d'acquisto)
- caratteristiche delle confezioni (integrità, igiene, confezioni non imbrattate)
- caratteristiche organolettiche delle materie prime consegnate (odore, sapore colore, consistenza, composizione, scarto,...)
- informazioni dell'etichettatura (denominazione, produttore, scadenza, lotto)
- vita residua commerciale: il rispetto della % di vita residua del prodotto alimentare così come aggiudicato in offerta di gara, sia per gli alimenti freschi che per i prodotti confezionati
- allergeni in etichetta
- temperatura dei prodotti soggetti a temperatura controllata al momento della consegna: il monitoraggio della temperatura alla consegna deve avvenire subito dopo il ricevimento e registrato

### 9.3 GESTIONE DELLE NON CONFORMITA' VERSO I FORNITORI DI PRODOTTI ALIMENTARI

Nel caso in cui i controlli eseguiti sui prodotti consegnati non diano un esito conforme, il responsabile della procedura deve gestire correttamente le non conformità.

Deve compilare tempestivamente la non conformità (mai oltre il turno di lavoro nella quale si è evidenziata), utilizzando il gestionale Cibonido, indicando il tipo di problematica riscontrata, le referenze interessate, la fase del processo in cui è intervenuta, utilizzando le categorie previste.

La Nutrizionista dell'U.O. Nutrizione Nidi riceve la notifica della non conformità e provvede alla presa in carico e alla formulazione delle azioni correttive, sentito il fornitore. Inoltre al fornitore la contestazione e provvede ad aggiornare la non conformità sull'applicazione CIBONIDO.

L'OSPI riceve la notifica di gestione. Stampa la non conformità, completa delle azioni correttive, firma in originale e archivia in ordine cronologico nel registro delle non conformità REGISTRO NON CONFORMITA'. Prende nota delle azioni correttive richieste al fine di verificarne l'attuazione.

L'OSPI è tenuto a gestire la merce in funzione delle azioni correttive previste che, a seconda dei casi, possono prevedere:

- LA RESTITUZIONE della merce al fornitore (che provvederà al ritiro a suo carico entro e non oltre 5 giorni lavorativi); in tal caso la merce in attesa della restituzione dovrà essere collocata, a seconda della tipologia di merce, in una zona appositamente individuata e segnalata in modo evidente come MERCE DA RENDERE AL FORNITORE (compilazione della bolla di reso - DOCUMENTO DI RESO) avendo l'attenzione di mantenere le etichette di riferimento.
- L'ALIENAZIONE delle merci oggetto di non conformità previo accordo con il fornitore, secondo le corrette pratiche di conferimento dei rifiuti;
- L'ATTIVAZIONE della procedura di DONAZIONE (nei casi previsti).

L'OSPI è tenuto a verificare che le azioni correttive in capo al fornitore vengano eseguite (sostituzione, integrazione,...) secondo quanto prescritto dalla Nutrizionista. Diversamente deve contattare tempestivamente l'U.O. Nutrizione Nidi che provvederà a gestire la mancata attuazione delle azioni correttive nei confronti dei fornitori.

## 10. STOCCAGGIO E CONSERVAZIONE DELLE MATERIE PRIME

I Nidi con cucina sono dotati di locali dedicati (dispense) e attrezzature (frigoriferi e congelatori) idonee allo stoccaggio delle derrate alimentari necessarie alla produzione del pasto.

In tutti i servizi i prodotti secchi industriali devono essere collocati nella dispensa dedicata.

Tutte le derrate riposte devono essere adeguatamente protette, o dalle confezioni originali o da contenitori dedicati all'uso. E' opportuno ottimizzare sempre una adeguata separazione delle merci in funzione della presenza di possibili contaminazioni (ad es. allergeni, ecc.) e in funzione della logica sporco/pulito (sia in dispensa che nei frigoriferi).

Anche nella conservazione e stoccaggio, come in tutte le altre fasi di lavorazione e somministrazione, devono tassativamente essere evitate promiscuità dei prodotti dedicati al pasto al Nido, con altri prodotti alimentari di provenienza esterna, o ad uso personale o ad uso didattico.

#### 10.1 STOCCAGGIO IN DISPENSA

Il responsabile della procedura al momento dello stoccaggio, esegue un controllo sui prodotti che sta collocando e su quelli già presenti in giacenza in relazione a:

- scadenza;
- stato di conservazione (per rilevare eventuali modifiche dell'aspetto);  
collocazione (per facilitare la rotazione – ciò che è entrato prima deve uscire per primo);
- integrità delle confezioni.

Provvede alla corretta rotazione delle merci rispetto alla data di scadenza (o di consegna nel caso dei prodotti ortofrutticoli), posizionando davanti i prodotti con la scadenza più ravvicinata (o di consegna meno recente), secondo il principio FIFO First IN First Out.

Lo stoccaggio dei prodotti alimentari che non necessitano di refrigerazione, quali paste alimentari, scatolame, farine, zucchero, deve avvenire il prima possibile rispetto all'orario di consegna e comunque entro le ore 17,00 della giornata stessa.

I prodotti sono collocati in scaffalature alte da terra almeno 30 cm e posizionati in modo da facilitare la rotazione (in evidenza quelli a scadenza più ravvicinata), distanziati e non accatastati per permettere la circolazione dell'aria.

Patate, cipolle, aglio e frutta non facilmente deperibile (mele, pere e arance, banane...) sono riposte nel piano più basso della dispensa. Durante la stagione estiva la frutta viene riposta in frigorifero (se la temperatura ambientale è superiore ai 25°C).

Possono essere presenti in dispensa anche confezioni di prodotti aperte, ma devono essere adeguatamente chiuse e protette con carta gommata, con l'indicazione della data di apertura. Il contenuto di prodotti aperti e non consumati, non deperibili, non deve essere travasato in altri contenitori, ma deve essere mantenuto nella confezione originale, per non perdere le informazioni di legge, incluso la data di scadenza. Le confezioni singole aperte di cereali, farinacei, legumi, sono richiuse dopo ogni uso e riposte in armadietti, contenitori dedicati o mobili chiusi.

Le confezioni aperte degli alimenti per lattanti sono richiuse dopo ogni uso e riposte in armadietti, contenitori dedicati o mobili chiusi.

#### 10.2 STOCCAGGIO IN FRIGORIFERO

Lo stoccaggio dei prodotti soggetti a refrigerazione deve avvenire tempestivamente, subito dopo la consegna in presenza di un frigorifero con un'unica cella, la temperatura di regolazione è quella degli alimenti da conservare a temperatura più bassa ( 0° C/ + 4° C ) con adeguata separazione sporco/pulito. In caso di guasto allertare subito il servizio manutenzione, i prodotti di origine vegetale vanno riposti in apposite vasche di plastica sanificabili, adeguatamente separati dai prodotti di origine animale. Nelle strutture con un frigorifero a due celle, una cella è destinata alla conservazione di alimenti di origine animale con temperatura 0°C/+ 4°C, e una per alimenti di origine vegetale con temperatura 0°C/+ 8°C riposti in apposite vasche di plastica sanificabili. In caso di guasto di una cella adeguare la temperatura a 0°C/+ 4°C dedicando la cella funzionante alla conservazione degli alimenti di origine animale. Nelle strutture con due frigoriferi, (monocella o doppia cella)un frigorifero è destinato alla sola conservazione di alimenti di origine animale con temperatura 0°C/ + 4°C separati per tipologia, e uno destinato alla sola conservazione di alimenti di origine vegetale con temperatura 0°C /+ 8°C riposti in apposite vasche di plastica sanificabili. In presenza di due frigoriferi, uno monocella e uno doppia cella, il frigorifero monocella viene destinato alla conservazione di frutta e verdura con temperatura 0°C/+8°C, l'altro a doppia cella per la conservazione dei prodotti freschi di origine animale alla temperatura 0/+4°C, separati per tipologia.

Il **responsabile della procedura** al momento dello stoccaggio, esegue un controllo sui prodotti che sta collocando e su quelli già presenti in giacenza in relazione a:

- scadenza;
- stato di conservazione (per rilevare eventuali modifiche dell'aspetto);



- collocazione (per facilitare la rotazione – ciò che è entrato prima deve uscire per primo);
- integrità delle confezioni.

L'OSPI provvede alla corretta rotazione delle merci rispetto alla data di scadenza, posizionando davanti i prodotti con la scadenza più ravvicinata (secondo il principio FIFO First IN First Out) .

I prodotti sono collocati in modo da facilitare la rotazione (in evidenza quelli a scadenza più ravvicinata), distanziati e non accatastati per permettere la circolazione dell'aria.

Occorre evitare di riempire eccessivamente gli spazi refrigerati in modo da garantirne il corretto funzionamento. Gli alimenti che sono in confezioni integre e protette (carne sottovuoto...) vengono riposti senza rimuovere la confezione. Gli alimenti in confezioni a rischio di gocciolamenti sono riposti in vaschette, nella confezione originale, per evitare l'eventuale contaminazione.

### 10.3 STOCCAGGIO IN CONGELATORE

Eseguito dal **responsabile della procedura**.

Gli alimenti vengono stoccati nel congelatore, subito dopo la consegna e vengono mantenuti separati per tipologia e nelle confezioni originali.

I prodotti aperti vanno mantenuti nelle confezioni originali con l'etichetta originale e la data di apertura della confezione. **La temperatura di conservazione è inferiore o uguale a - 18° C.**

### 10.4 CONSERVAZIONE DOPO L'APERTURA DEI PRODOTTI FRESCHI

Possono essere conservate in frigorifero anche alcune referenze aperte, per le quali il consumo verrà effettuato nel giro di pochi giorni. Devono essere debitamente chiuse e protette, preservando quando possibile la confezione originale o comunque l'etichetta e provvedendo ad indicare la data di apertura sulla confezione o sul contenitore.

Nel caso di conservazione dei prodotti freschi aperti :

- inserire l'etichetta con data di apertura sulla confezione aperta/contenitore,
- conservare l'etichettatura originale del prodotto con indicazioni di lotto e data di scadenza
- verificare che NON VENGA SUPERATA LA DATA DI SCADENZA prima del consumo
- garantire che non sia stata interrotta la catena del freddo. Ovvero il prodotto non può essere stato messo in lavorazione o estratto dal frigorifero in attesa di lavorazione.

## 11. GESTIONE INVENTARIO E GIACENZE

A scadenze determinate in base alla tipologia merceologica, prima di ogni ordine (settimanale, mensile) il responsabile della procedura deve provvedere alla verifica delle giacenze tramite inventario, allineando il gestionale Cibonido con le quantità effettive presenti in dispensa.

Anche in queste occasioni, oltre a verificare le quantità di prodotti disponibili, deve provvedere al controllo delle scadenze, alla corretta rotazione e alla verifica dell'integrità dei prodotti, procedendo, se necessario, alle non conformità relative.

Sono inclusi in queste attività anche tutti gli eventuali prodotti dietetici.

Il responsabile della procedura provvede a:

- confrontare la giacenza effettiva in dispensa/frigorifero/congelatore con quella di Cibonido; verificare l'integrità dei prodotti e delle confezioni;
- attuare la corretta rotazione delle giacenze per data di scadenza, collocando davanti, pronti al prelievo, sempre i prodotti con la data più ravvicinata;
- segnalare con apposita non conformità eventuali criticità quali: scaduti, prodotti o confezioni non integre, ed attuare le conseguenti azioni correttive indicate dall'U.O.Nutrizione Nidi (alienare, separare, restituire...);

correggere, integrare e allineare la giacenza dei prodotti alimentari sul gestionale Cibonido, compreso le giacenze di eventuali prodotti dietetici.

## 12. LAVORAZIONE DELLE MATERIE PRIME

Gli alimenti devono essere manipolati secondo ricetta, considerando i tempi necessari per la preparazione e per fare in modo che siano pronti immediatamente prima del consumo o, in caso di prodotti da forno quali torte, focacce, ecc, o infusi e bevande calde, anche il tempo necessario al raffreddamento.

Le preparazioni di lattici artificiali e alimenti per lattanti sono tutte predisposte in cucina dall'operatore dedicato alla preparazione dei pasti, poi somministrate dagli educatori.

Le manipolazioni a temperatura ambiente devono essere effettuate nel minor tempo possibile.

In funzione della separazione tra le lavorazioni di matrici alimentari diverse, il Responsabile della procedura deve attenersi scrupolosamente alle indicazioni atte ad evitare contaminazioni crociate.

- Utilizzo di piani di lavoro, taglieri distinti per i diversi tipi di matrice (pane, formaggi, carni e verdure) identificati tramite colori o sigle indelebili.
- Se in un unico piano di lavoro vengono effettuate lavorazioni con matrici diverse, deve essere eseguita la sanificazione tra una lavorazione e l'altra, rispettando le modalità previste.
- La manipolazione degli alimenti cotti non deve essere eseguita all'interno dei medesimi recipienti di cottura e deve essere utilizzato un tagliere dedicato.

### 12.1 INDICAZIONI GENERALI DA RISPETTARE DURANTE L'ATTIVITÀ DI PREPARAZIONE PASTI

L'abbigliamento deve essere dedicato per le attività da svolgere in cucina.

Prima di iniziare le attività di cucina occorre definire "chi fa e cosa fa". E' opportuno verificare le diete speciali e quelle dei lattanti per organizzare il lavoro in sicurezza nel modo più efficiente possibile.

E' opportuno che le attività di preparazione dei pasti mantengano continuità e limitino al minimo interruzioni ed interferenze al fine di garantire la sicurezza igienica delle preparazioni e per consentire un'ottimale organizzazione. In base al menù del giorno e alle lavorazioni previste, il personale in turno in cucina può prevedere momenti di distacco in altre funzioni fuori cucina valutando i carichi di lavoro e le tempistiche, provvedendo a cambiare l'abbigliamento e garantendo tutte le norme igieniche del caso.

Devono essere preventivamente individuate e verificate le attrezzature di cucina, i piani di lavoro, tenuto conto del numero di pasti da preparare.

Il riempimento deve essere fatto con l'aiuto di caraffe graduate (2-3 litri), operazione consigliata per le piccole quantità 15 litri ed obbligatoria per quantità superiori (45 litri).

La colatura della pasta deve essere fatta con l'utilizzo del mandolino. L'acqua calda che rimane nella pentola deve essere rimossa, dopo aver atteso il raffreddamento della stessa.

Lo svuotamento deve essere effettuato con la stessa modalità del riempimento con caraffa.

L'organizzazione delle attività deve essere pensata anche in base alla dislocazione fisica delle cucine, seguendo il flusso delle preparazioni e garantendo la separazione sporco pulito. I piani di lavoro utilizzati devono essere coerenti con le fasi di lavorazione e non essere ingombri di apparecchiature o materiali non coinvolti nella lavorazione in corso. Ottimizzare i flussi di lavoro, evitando incroci e discontinuità, e valutando correttamente i tempi di lavorazione delle singole fasi, significa lavorare con maggiore efficienza, razionalità e pulizia, semplificando i processi e riducendo i rischi di errore o contaminazione.

E' necessario seguire tutte le sequenze di preparazione piatti di ogni singola ricetta, nel rispetto della qualità, quantità e tipo di preparazione indicate dal menu del giorno. Devono essere rispettate le quantità e le grammature previste per adulti e bambini, i tempi e le temperature di cottura per ogni preparazione.

Le preparazioni previste in ogni singola giornata sono già programmate all'interno del gestionale Cibonido, che riporta anche le grammature procapite e i processi di esecuzione delle ricette ed elabora il calcolo del prelievo dispensa sulla base del numero di presenti al pasto e del tipo di menù dietetici da predisporre.

Le preparazioni alimentari del giorno devono essere approntate in modo da tener conto dei tempi di lavorazione, di cottura, e dell'orario di consumo del pasto, onde evitare la permanenza per tempi troppo lunghi di cibi cotti e conservati a temperatura ambiente (rischio igienico, riduzione di qualità e caratteristiche organolettiche).

In base al menù del giorno, occorre pianificare quali operazioni devono o possono essere effettuate prima di altre, e rispettare i tempi corretti tra preparazione e somministrazione:

- il parmigiano del giorno può essere grattugiato in un'unica soluzione al mattino alle ore 8 e poi conservato protetto in frigorifero;
- la frutta del pranzo può essere lavata ed asciugata insieme a quella prevista per lo spuntino di metà mattina; il taglio della frutta deve essere effettuato non prima di 30 minuti del consumo. Spremute e frullati sono preparati per non più di 30 minuti prima della distribuzione.
- gli alimenti crudi preparati (verdure) possono essere conservati a temperatura ambiente per non più di 30 minuti, in terrine coperte. Qualora la verdura del giorno per i bambini (1-3 anni) sia la stessa prevista per i bambini della sezione piccoli, può essere preparata in un'unica soluzione.
- Il pane fresco, se consegnato presto, può essere preparato in anticipo, solo se conservato negli appositi contenitori coperti;
- I formaggi sono porzionati in cucina per non più di 30 minuti prima del consumo.
- Pizze e torte (merende) preparate in mattinata e da consumarsi nel pomeriggio, vengono conservate protette nel contenitore di cottura
- I legumi secchi devono essere messi in ammollo il pomeriggio del giorno precedente la cottura e la somministrazione, fatta eccezione per quelli decorticati, che non richiedono ammollo.

#### SCONGELAMENTO

Non è previsto dalle lavorazioni nel Nido. Lo scongelamento dei prodotti deve avvenire esclusivamente mediante cottura diretta dei prodotti ancora surgelati o congelati.

#### COTTURA

La cottura deve avvenire in accordo con le modalità previste dalle buone pratiche di cucina (Ricette e Manuale di alimentazione al Nido) e comunque in modo tale che la temperatura al cuore degli alimenti raggiunga un valore di sicurezza (+75°C), rilevata con apposito termometro a sonda.

Gli alimenti devono essere cotti immediatamente dopo la preparazione. Tutte le preparazioni, comprese le pappe per i lattanti e i latti artificiali, devono essere approntate in cucina e somministrate immediatamente dopo la cottura.

La rilevazione della temperatura viene effettuata con un termometro digitale dotato di sonda. Il termometro a sonda deve essere accuratamente gestito, sanificato e conservato. Verificato il funzionamento e sottoposto a taratura da parte del servizio manutenzione.

La rilevazione viene eseguita sempre per le preparazioni al forno di grandi dimensioni quali composti a base di carne, legumi e uova (esempio polpettone di carne, polpettone di legumi, tortino di verdure, tortino di carne).

Nei casi in cui la cottura di cosce/anche di pollo sia fatta a pezzatura intera, occorre rilevare la temperatura a fine cottura, con la modalità indicata per il tortino di carne e di verdura

Per le preparazioni in casseruola la pezzatura molto piccola non richiede la rilevazione della temperatura (polpettine, bocconcini, frittatine).

Nelle preparazioni a base di pesce il prodotto viene precedentemente lessato in acqua a 100°C per procedere alla spinatura, poi successivamente lavorato in abbinamento ad altri ingredienti già cotti e di norma nuovamente cotto.

### **13. DISTRIBUZIONE, SOMMINISTRAZIONE E CONSUMO DEL PASTO**

Le modalità di trasferimento e distribuzione dei pasti devono avvenire preferibilmente in sezione o in spazi dedicati davanti alle sezioni, a seconda delle caratteristiche organizzative e logistiche delle strutture, sempre nel rispetto delle normative igieniche e di sicurezza.

Gli alimenti cotti vengono trasferiti nelle sezioni all'interno di tegami di cottura coperti o gastronorm con coperchio.

Nel caso si renda necessario porzionare in cucina (piatti freddi, merende, diete, pasti lattanti) e poi trasferire in sezione, i piatti devono essere adeguatamente protetti durante il tragitto e distribuzione.

La distribuzione, i tempi e la accurata protezione delle preparazioni alimentari dovranno considerare la logistica della struttura ed essere adeguate alle diverse articolazioni:

1. zona di produzione attigua alle zone di consumo del pasto: somministrazione tramite gastronomi chiusi e/o piatti protetti su carrello per diete e lattanti, davanti o dentro le sezioni
2. zona di produzione in piano diverso o distante dai locali del consumo del pasto: trasporto dei gastronomi e/o piatti protetti per diete e lattanti su montacarichi, adeguatamente chiuso e precedentemente sanificato; trasporto su carrelli in ascensore, con contenitori chiusi e/o piatti protetti per diete e lattanti

La distribuzione delle preparazioni alimentari deve essere eseguita nell'arco di 20 minuti, per cibi cotti e crudi. La distribuzione dei pasti viene effettuata subito dopo la loro preparazione (tempo massimo 20 minuti), per garantire le caratteristiche organolettiche e la salubrità dei cibi. La distribuzione del pasto in sezione, non deve costituire pericolo per i bambini.

I bambini consumano il pasto utilizzando:

- Posate: forchetta e cucchiaio di acciaio, bicchieri in polycarbonato - melamina.
- Stoviglie: melamina adatta alla lavastoviglie.

Posate e piatti a perdere per situazioni di emergenza da concordare con il Responsabile dell'autocontrollo. Non è previsto l'utilizzo di tovaglie e tovagliette per l'apparecchiatura dei tavoli precedentemente sanificati con detergente specifico e disinfettante o prodotto combinato.

## **14. PULIZIA E SANIFICAZIONE**

### **14.1 I CONCETTI DI BASE**

In ogni ambiente dove sono presenti molte persone è sempre necessario porre attenzione a tutte le attività di pulizia e disinfezione al fine di ridurre al minimo eventuali infezioni, contagi, allergie. È pertanto necessario prestare particolare attenzione alle modalità di pulizia dei locali, alle sostanze utilizzate e programmare una pulizia ambientale più accurata per ridurre il rischio di diffusione e di deposito negli ambienti interni di quantità significative di batteri, virus, allergeni, polveri e animali o insetti indesiderati. Una corretta ed efficace pulizia e disinfezione eseguita a "regola d'arte" consente di gestire non solo la normale attività, ma anche quella emergenziale.

Occorre prevedere anche un programma di verifica periodica delle operazioni effettuate, documentando, ad esempio, sistematicamente, su un apposito registro, le operazioni e i controlli effettuati.

È importante la tenuta e la conservazione di un registro in cui vengono annotate le attività di pulizia/disinfezione/sanificazione svolte nelle diverse aree del servizio con l'indicazione di informazioni, quali attrezzature e mezzi utilizzati, data di esecuzione, prodotti utilizzati e operatore che ha svolto l'attività. Affinché le attività di pulizia, disinfezione e sanificazione possano essere effettuate correttamente ed efficacemente e secondo una programmazione ben predefinita, è necessario definire prima di tutto compiti, responsabilità e istruzioni operative; ciò è necessario al fine di fornire indicazioni sugli interventi mirati a prevenire infezioni, contagi o contatti con sostanze allergizzanti da parte del personale e degli utenti.

È importante che tutto il personale che lavora all'interno del servizio:

- comprenda l'importanza della prevenzione delle malattie mediante l'igiene della persona e degli ambienti;
- utilizzi in modo responsabile detersivi e disinfettanti, evitandone l'uso indiscriminato;
- il rispetto della cosa pubblica, in termini di conservazione degli arredi, del materiale,
- il rispetto delle regole primarie di educazione nell'utilizzo dei servizi igienici, dei dispositivi di distribuzione del materiale (sapone, salviette, carta e costante rifornimento degli stessi), nel rispetto dell'ambiente differenziando i rifiuti.

Nell'ordinarietà le operazioni di pulizia possono essere ordinarie o straordinarie.

Per pulizie ordinarie si intendono quelle atte a mantenere un livello di igiene dei locali e delle attrezzature ed è necessario ripeterle a cadenza fissa: giornaliera, settimanale, bisettimanale o mensile.

Per attività straordinarie di pulizia si intendono, invece, quelle che, seppur programmate, si verificano a cadenze temporali più dilazionate nel tempo (trimestrale, quadrimestrale, semestrale o annuale).

Costituisce attività straordinaria di pulizia quella effettuata in seguito ad eventi determinati, ma non prevedibili.

#### 14.2 PIANO DI SANIFICAZIONE

Al fine di provvedere alla definizione delle istruzioni operative in tema di sanificazione sono stati individuati i diversi locali /ambienti, per tipologia e funzione, così da declinare gli interventi in base alle diverse variabili:

- frequentazione sia in termine di numero di persone, ma anche di tipologia di persone (frequentazione occasionale/periodica/ripetitiva) e autonomia (normodotato, mobilità ridotta, ipovedente, eccetera)
- utilizzo
- materiali presenti.

Per ogni ambiente sono poi stati predisposti i Report PER OGNI AMBIENTE che individuano il tipo di intervento e la frequenza, per le diverse componenti /materiali presenti nell'ambiente. Tali cronoprogrammi rappresentano le schede di registrazione delle sanificazioni, ordinari e straordinarie previste dalle procedure del manuale.

E' utile e opportuno affiggerle in ogni locale in modo che chiunque possa utilizzarle come promemoria. La loro consultazione evita inoltre errori nella successione delle operazioni di pulizia e nell'uso dei prodotti e delle attrezzature.

#### 14.3 TECNICHE DI PULIZIA

Le tecniche di pulizia sono comportamenti non complessi che l'addetto deve adottare prima, durante e dopo le operazioni di pulizia. In via preliminare l'OSPI dovrà predisporre i prodotti e le attrezzature necessarie all'operazione che è chiamato a svolgere. Normalmente, questa azione consiste nell'approvvigionare il carrello di cui il personale è dotato e che porta al proprio seguito nei luoghi ove è chiamato ad operare. *Nel caso dell'emergenza COVID-19, il Ministero della Salute, nella Circolare 5443 del 22 febbraio 2020, afferma che in letteratura diverse evidenze hanno dimostrato che i Coronavirus, inclusi quelli responsabili della SARS e della MERS, possono persistere sulle superfici inanimate in condizioni ottimali di umidità e temperature fino a 9 giorni. Allo stesso tempo, però, le evidenze disponibili hanno dimostrato che i suddetti virus sono efficacemente inattivati da adeguate procedure di sanificazione che includano l'utilizzo dei comuni disinfettanti, quali ipoclorito di sodio (0,1% - 0,5 %), etanolo (62 – 71 %) o perossido di idrogeno (0,5%) per un tempo di contatto adeguato.* In via del tutto cautelativa ogni pulizia o disinfezione deve essere effettuata areando i locali, ove e quando possibile (garantendo sempre la massima sicurezza degli utenti), indossando i guanti e i DPI in dotazione, previsti sulla base dalle schede tecniche di sicurezza dei prodotti in uso o, quando necessario, altre protezioni suggerite dalle autorità sanitarie competenti (per esempio nelle prescrizioni di sorveglianza sanitaria in caso di determinate infezioni batteriche o virali).

Per razionalizzare le operazioni di sanificazione e renderle più sicure, evitando il trasferimento di microrganismi tra le diverse superfici, per i panni viene adottato un codice colore. Il colore diverso dei panni indica che questi vanno utilizzati in aree diverse con prodotti diversi e su differenti superfici.

Prima di procedere alla detersione e sanificazione, è sempre opportuno provvedere all'asportazione meccanica di eventuali residui, sporczia, rifiuti o altro materiale. E' prevista, durante la giornata e in alcuni ambienti, anche attività di spolveratura di arredi o pavimenti (da eseguirsi ad umido per evitare di sollevare polveri o con apposito materiale antistatico usa e getta). L'introduzione di materiale usa e getta per le pulizie non dovrà in alcun modo interferire sulle precauzioni adottate per evitare contaminazioni tra ambienti e superfici diverse, procedendo sempre dalle aree meno contaminate a quelle più contaminate e avendo cura di sostituire il materiale usa e getta al cambio di ambienti e superfici e al bisogno.

#### 14.4 SANIFICAZIONE

E' il complesso di procedimenti e operazioni atti a rendere salubre un determinato ambiente mediante le attività di pulizia, di detergenza e/o la successiva disinfezione. Riferimento UNI 10585: 1993.

Pulizia/sanificazione e disinfezione possono essere svolte separatamente o essere condotte con un unico processo utilizzando prodotti che hanno duplice azione; è sempre importante comunque procedere a rimuovere lo sporco o i residui di sporco che possono contribuire a rendere inefficace l'intero processo.

In ogni struttura deve essere presente e a disposizione di tutti gli operatori e delle autorità deputate ai controlli, un piano di lavoro - cronoprogramma - che preveda l'organizzazione e la registrazione giornaliera delle attività di pulizia e sanificazione, della loro periodicità ed effettiva esecuzione, riportato nel Piano di lavoro e registrazione pulizie e sanificazioni

#### 14.5 PROCEDURA DI DETERSIONE E DISINFEZIONE

Lo scopo della seguente procedura è quello di definire modalità e frequenze per attuare le operazioni di detersione e disinfezione degli ambienti di lavoro e delle attrezzature, al fine di ridurre e contenere il rischio microbiologico da contaminazione crociata.

Al fine di effettuare corrette pratiche manuali di sanificazione occorre rispettare le modalità descritte in etichetta o nelle schede tecniche dei singoli prodotti specifici per ogni superficie.

E' importante non mescolare prodotti diversi fra loro in quanto da ciò ne può derivare una inattivazione della soluzione detergente o disinfettante (che quindi perde le caratteristiche detergenti o disinfettanti) e inoltre possono anche prodursi sostanze tossiche (in quanto questi prodotti sono di sintesi chimica).

Tutto il materiale per la pulizia deve essere utilizzato appositamente per l'uso richiesto in modo tale da poter essere correttamente finalizzato allo scopo e deve essere riposto in apposito spazio chiuso adibito esclusivamente allo stoccaggio, garantendo sempre che sia inaccessibile a bambini e bambine.

La sanificazione consiste in una procedura a più fasi finalizzata a ridurre la carica microbica su oggetti o superfici a livelli che le norme igieniche considerano "di sicurezza".

Le fasi della sanificazione dipendono dai prodotti in uso.

Se in presenza di prodotti chimici distinti, ovvero specifici per la detergenza e per la disinfezione:

- PULIZIA MANUALE: asportazione meccanica (o con una spugna, spazzola od altri strumenti) dei residui alimentari.
- DETERSIONE: trattamento delle superfici con idoneo detergente opportunamente diluito.
- RISCIAQUO: asportazione del detergente con acqua calda (T° tra 45° C e 65° C).
- DISINFEZIONE: procedura eseguita con mezzi chimici o fisici a tempi e concentrazioni come da piano di sanificazione.
- RISCIAQUO: asportazione del disinfettante con acqua calda (T° tra 45° C e 65° C).
- ASCIUGATURA
- PROTEZIONE per le attrezzature ove sia richiesto.

In presenza di un unico prodotto, con funzioni detergenti e disinfettanti, per esempio per pavimenti o superfici piastrellate:

- PULIZIA MANUALE: asportazione meccanica (o con una spugna, spazzola od altri strumenti) dei residui alimentari.
- DETERSIONE/DISINFEZIONE: trattamento delle superfici con idoneo detergente opportunamente diluito.
- ASCIUGATURA/PROTEZIONE per le attrezzature ove sia richiesto.

#### ABBIGLIAMENTO:

Vestiario e calzature in dotazione, guanti protettivi in gomma. Raccogliere i capelli ed utilizzare un copricapo per proteggerli dalle polveri e da eventuali contatti con agenti imbrattanti.

ATTREZZATURE: panni spugna, spugne abrasive, spazzole di nylon, stracci per pavimenti.

Il panno spugna utilizzato per: tavoli, piani di lavoro, lavello e piastrelle vicino alle zone di lavorazione deve essere ad uso esclusivo e lavato separatamente.

Al termine delle operazioni di pulizia, rammentarsi di:

- Portare i rifiuti nei contenitori esterni.
  - Detergere tutte le attrezzature di pulizia, usare acqua e detergente universale e riporle negli spazi dedicati, tenendo separate le attrezzature dei bagni e della cucina.
  - Lavare strofinacci e panni spugna, sempre separatamente da indumenti e biancheria.
  - Panni spugna e strofinacci di cucina separatamente.
1. se presente una lavatrice dedicata, provvedere al lavaggio in lavatrice a 90°, eseguire il prelavaggio, senza detersivo
  2. se non presente una lavatrice dedicata, lavare come ultimo lavaggio della giornata, eseguire il prelavaggio e in seguito eseguire un ciclo rapido a vuoto con varechina

Provvedere all'asciugatura

1. se presente essiccatoio/asciugatrice asciugare in essiccatoio/asciugatrice
2. in mancanza dell'essiccatoio, stendere strofinacci per favorire una rapida asciugatura. Per la biancheria è previsto il servizio di lavanderia esterna.

Durante le pulizie è opportuno impiegare guanti di gomma per proteggere le mani dagli agenti chimici e dal calore. Prima o nel corso delle operazioni di pulizia è necessario areare i locali, garantendo sempre supervisione e sicurezza degli utenti. Le superfici o le attrezzature devono essere in buone condizioni, prive di fessurazioni, tracce di ruggine, teflon integro. Durante le operazioni di pulizia le attrezzature devono essere scollegate dalla corrente.

#### 14.6 PULIZIA E SANIFICAZIONE DI LOCALI DI CUCINA, ATTREZZATURE E DISPENSE

I locali adibiti alla preparazione dei pasti devono essere mantenuti puliti, areati e in ordine e sanificati quotidianamente, ripristinando l'ordine dei materiali e delle attrezzature utilizzate, evitando l'intrusione di materiali che non attengono alla preparazione dei pasti.

Le operazioni di pulizia e sanificazione di locali e attrezzature devono essere attuate in modo da non provocare fenomeni di contaminazione per gli alimenti.

I prodotti per la pulizia e la sanificazione vengono ricevuti, stoccati in apposito locale/armadio, fuori dalla portata dei bambini.

I prodotti di pulizia quali detersivi, detergenti, saponi, acidi ecc. non devono essere travasati dai contenitori originali a contenitori anonimi o per alimenti e non devono essere miscelati tra loro se non conformemente alle indicazioni d'uso riportate sull'etichetta. Devono essere utilizzati secondo quanto prescritto nelle schede tecniche e/o nelle istruzioni di utilizzo.

Al fine di presidiare al meglio le attività di pulizia e sanificazione delle aree deputate alla preparazione dei pasti e delle relative attrezzature, in ciascun Nido viene predisposto un **REGISTRO DELLE PULIZIE (Report 6 - Piano di lavoro e registrazione pulizie e sanificazioni)**, compilato e siglato da ogni addetto per le attività previste dal turno.

Il piano è specifico per l'area del Nido dedicata alla preparazione dei pasti e successiva pulizia e sanificazione di ambienti e attrezzature ed elenca tutte le attrezzature presenti in tale zona. La compilazione del registro attesta l'esecuzione delle pulizie previste secondo il piano di sanificazione dettagliato per singole attrezzature e locali.

L'effettuazione delle operazioni di pulizia e disinfezione viene registrata dal personale che le esegue apponendo la propria sigla al termine delle operazioni.

Al termine del servizio occorre smaltire sempre tutti i rifiuti, nel rispetto delle modalità di raccolta in uso.

Lavare separatamente strofinacci e panni spugna da cucina.

#### 14.7 PULIZIA E SANIFICAZIONE DI LOCALI AD USO COMUNE

Tutto il personale del servizio deve rispettare i massimi standard igienici nell'ordine e nella pulizia personale e dell'abbigliamento utilizzato nello svolgimento delle proprie mansioni.

I responsabili delle procedure, in ordine alle pulizie di ambienti, superfici e attrezzature, devono attenersi alle indicazioni del manuale e al cronoprogramma previsto per i diversi ambienti così come riportato nelle registro di pulizie (Report **6 - Piano di lavoro e registrazione pulizie e sanificazioni**)

Obiettivo primario di una corretta pulizia e disinfezione degli ambienti è la rimozione dello sporco e conseguentemente della carica microbiologica, al fine di mantenere livelli adeguati di igiene ambientale, prevenire gli infortuni, minimizzare il rischio infettivo attraverso l'applicazione di corrette procedure di carattere igienico sanitario.

Al fine di facilitare lo svolgimento delle attività di pulizia si raccomanda una gestione ordinata dei materiali, delle forniture e degli effetti personali, lasciando il più possibile sgombri pavimenti, panche e superfici oggetto di sanificazione.

Anche il materiale ed i prodotti utilizzati a fini didattici, devono essere gestiti e, dopo l'uso, alienati o riposti in modo ordinato e sicuro, al fine di favorire le quotidiane pratiche igieniche, prevenire ogni tipo di rischio per la sicurezza degli utenti ed evitare possibili episodi di infestazione.

In funzione degli ambienti e della loro destinazione d'uso devono pertanto essere previste specifiche attività e frequenze di sanificazione.

**Per ciascuna tipologia di ambiente di seguito vengono fornite le indicazioni (modalità e frequenza) volte a garantire la corretta sanificazione.**

## **15 . PRODOTTI PER L'IGIENE**

Le istruzioni sull'utilizzo dei prodotti sanificanti nonché le schede tecniche e di sicurezza sono a disposizione degli operatori all'interno della cartella informatica di ciascun Nido.

Nell'utilizzo dei prodotti di pulizia è fondamentale attenersi sempre alle schede tecniche e di sicurezza e a quanto indicato in etichetta. L'errata diluizione o applicazione di un prodotto può ridurre l'efficacia della sanificazione risultando addirittura controproducente; è quindi fondamentale prevedere un monitoraggio in questa fase del processo produttivo.

Altrettanto importante l'uso corretto dei materiali e delle attrezzature. Un utilizzo non idoneo della strumentazione compromette la buona riuscita delle pratiche igieniche: si può rischiare di contaminare aree che precedentemente non lo erano, favorire i fenomeni di colonizzazione microbica e di conseguenza aumentare il rischio per i fruitori dei locali.

I panni utilizzati per le procedure di deterzione ed igienizzazione dei pavimenti vengono sottoposti di prassi, dopo ogni uso, al ricondizionamento mediante ciclo di lavaggio in una lavatrice professionale, fino ai primi segni di inefficacia del panno stesso. I tessuti utilizzati per l'erogazione del servizio di pulizia è preferibile siano monouso e quindi vengano eliminati dopo l'utilizzo (ad esempio panni antistatici per i pavimenti). Nel caso si utilizzino tessuti non monouso questi devono essere trattati adottando specifiche procedure volte a ridurre al minimo il rischio potenziale di contaminazioni crociate tra il materiale sporco e quello pulito. Va prevista una procedura per la gestione dei tessuti, prevedendo elementi di percorso sporco-pulito e criteri di ricondizionamento atti a prevenire fenomeni di contaminazione.

Macchine lavapavimenti. Le lavasciuga sono elettrodomestici che consentono contestualmente di lavare ed asciugare in un unico passaggio unendo il ciclo di lavaggio a quello di asciugatura. Solitamente la macchina presenta una parte rotante che mediante azione meccanica e l'uso del detergente/disinfettante rimuove lo sporco ed una parte che recupera i prodotti di scarto del processo di deterzione/disinfezione. Come per i carrelli, anche queste apparecchiature, se non dedicate per aree di rischio, vengono stoccate in magazzini ed utilizzate in reparti a differente grado di rischio. Le frange o i dischi utilizzate per le piastre dovranno essere adeguatamente sanificate, secondo le indicazioni previste per il lavaggio degli stracci per i pavimenti, nella sezione "CURA E IGIENE DI ATTREZZATURE E ACCESSORI DI PULIZIA".

Nel caso occorra travasare i prodotti (ad esempio quando la fornitura è in confezioni molto grandi o in forma solida da sciogliere o necessita una diluizione), i nuovi contenitori devono essere chiaramente etichettati, indicando il nome del prodotto e la classificazione di rischio.



## **16. CURA E IGIENE DI ATTREZZATURE E ACCESSORI DI PULIZIA**

Tutto il materiale per la pulizia deve essere regolarmente pulito dopo l'uso in quanto spugne, stracci, telini possono essere un importante veicolo di contagio di infezioni o patologie; ove possibile si consiglia l'uso di materiale monouso. Al termine degli interventi di pulizia le attrezzature quali MOP, stracci, dovranno essere lavati con acqua calda e disinfettati (le attrezzature monouso saranno opportunamente smaltite al termine delle operazioni di pulizia) utilizzando

1. la lavatrice dedicata, con lavaggio almeno a 70°C con prelavaggio.
2. unica lavatrice, al termine della giornata, seguito da un ciclo a vuoto con candeggina

L'uso della lavatrice evita l'uso di disinfettanti chimici, si abbreviano le procedure di pulizia del materiale lavabile.

In alternativa alla lavatrice si deve eseguire la pulizia manuale in un lavandino adibito unicamente a questo scopo, seguita da immersione in soluzione acquosa di cloro attivo allo 0,5% per almeno 10 minuti, avendo cura di eseguire separatamente il lavaggio dei materiali precedentemente usati per la pulizia del bagno dai materiali utilizzati in altri ambienti.

Evitare di lasciare in ammollo gli stracci per periodi superiori a quelli necessari per una corretta disinfezione (10-20 minuti). La immersione di stracci, spugne, etc. in soluzioni disinfettanti non dovrà mai eccedere il tempo necessario per una corretta disinfezione.

L'umidità favorisce la crescita microbica: gli stracci, le spugne, le frange, le scope delle latrine vanno asciugati in ambiente aerato, quando è possibile con l'esposizione diretta al sole. Gli stracci e le spugne dovranno essere asciugati in ambiente idoneo perché l'umidità favorisce la crescita microbica. Non tenere quindi mai sui carrelli stracci e spugne, umidi.

Tutti i contenitori (secchi) usati per le operazioni di pulizia, le scope e le attrezzature per i servizi igienici devono essere lavati con acqua e detergente e successivamente disinfettati con una soluzione acquosa di ipoclorito di sodio allo 0,5% per almeno 10 minuti.

I locali dove sono conservati i prodotti e le attrezzature per la pulizia devono essere inaccessibili agli estranei al servizio, in particolar modo a bambine/ bambini e quindi sempre tenuti chiusi a chiave. Le chiavi d'accesso devono essere custodite dal personale che eviterà, inoltre, di lasciare incustoditi i carrelli sui quali sono trasportati i prodotti e le attrezzature necessarie al proprio lavoro.

Mantenere, nei limiti del possibile, le confezioni originali dei prodotti con relative schede tecniche e schede dati di sicurezza facilmente disponibili e consultabili.

Dopo l'uso, richiudere accuratamente le confezioni del detergente e del disinfettante.

È fondamentale etichettare e riporre materiale e strumenti a seconda delle aree (materiale separato per bagni, cucine, sezioni) e a seconda dell'utilizzo (per water, lavandino, altre superfici). Questo, oltre a rispondere a esigenze igieniche, faciliterà l'utilizzo sicuro ed efficace delle attrezzature da parte del personale assegnato per le sostituzioni.

## **17. GESTIONE DEI RIFIUTI**

I rifiuti prodotti nell'ambito delle normali attività, quelli speciali e speciali pericolosi, devono essere classificati e gestiti secondo le modalità previste dalle disposizioni vigenti.

Dall'attività svolta nelle cucine dei Nidi d'Infanzia non vengono prodotti, per qualità e quantità, né rifiuti speciali né oli esausti. Pertanto i rifiuti prodotti rientrano nella categoria dei rifiuti assimilabili agli urbani. Il loro smaltimento avviene secondo le modalità di raccolta attivate nel quartiere di riferimento.

Tutti i rifiuti devono essere eliminati in maniera igienica e rispettosa dell'ambiente conformemente alla normativa comunitaria applicabile in materia e non devono costituire, direttamente o indirettamente, una fonte di contaminazione diretta o indiretta.

All'interno della cucina del Nido la raccolta dei rifiuti organici è effettuata tramite contenitori portarifiuti con chiusura a pedale muniti di sacchi a perdere, svuotati sempre al termine del pasto e al bisogno.

I restanti contenitori di rifiuti differenziati vengono svuotati almeno una volta al giorno, lavati e disinfettati almeno ogni 7 giorni.

I rifiuti devono essere separati alla fonte per far sì che siano riciclabili e riutilizzabili.

I differenti tipi di rifiuti che devono essere oggetto di raccolta differenziata sono:

- rifiuti secchi come carta, cartone, metalli;
- plastica;
- vetro;
- avanzi alimentari, umido;
- altri tipi di rifiuti.

Gli scarti alimentari devono essere regolarmente allontanati dalle zone di lavoro quando i recipienti sono di un peso tale da poter essere facilmente trasportabili e comunque alla fine di ogni turno lavorativo.

Il soggetto incaricato della rimozione dei rifiuti è l'operatore. Nel momento di allontanamento dei rifiuti dal Nido non deve indossare gli indumenti necessari per lo svolgimento delle attività della cucina.

In attesa della loro rimozione, i rifiuti alimentari devono essere depositati in un luogo isolato allo scopo di impedire qualsiasi contaminazione crociata.

I cartoni e gli imballaggi, una volta svuotati, devono essere trattati nello stesso modo dei rifiuti.

### **18. MONITORAGGIO INFESTANTI**

Per quanto riguarda i servizi di controllo degli infestanti, l'Unità Intermedia Salute e Tutela Ambientale del Comune di Bologna, competente in materia, provvede a redigere apposito manuale e a predisporre un registro delle non conformità e degli interventi preventivi da rendere disponibile in ogni struttura.

Il monitoraggio degli infestanti è affidato, tramite procedura di gara, a una ditta esterna. In sede di gara i concorrenti presentano un piano di monitoraggio degli infestanti, nel quale sono descritte le azioni da attuare al fine del monitoraggio e del contenimento della presenza di infestanti nelle aree sensibili, interne ed esterne degli immobili adibiti a Nidi. Nella struttura deve essere presente il manuale controllo infestanti rilasciato e compilato dalla impresa aggiudicataria nel quale vengono annotate anche le verifiche periodiche delle esche approntate dalla ditta stessa.

All'interno dei locali dei Nidi (cucina, dispensa) il monitoraggio dei potenziali agenti infestanti quali roditori e insetti striscianti viene effettuato mediante la dislocazione, da parte della ditta specializzata, di trappole dotate di esca. E' prevista la collocazione di trappole per striscianti e roditori, di cui due per la cucina e due per la dispensa. L'azienda incaricata prevede una verifica delle trappole trimestrale in ogni struttura, come da piano elaborato dall'Unità Intermedia Salute e Tutela Ambientale, registrando gli esiti sull'apposito registro e deve fornire relazioni dettagliate sull'andamento delle bonifiche con riferimento ai controlli preventivi, ai monitoraggi, alle verifiche ed agli interventi eseguiti e alle relative sanificazioni, sull'andamento del sopralluogo e/o eventuale bonifica.

Tali interventi devono essere comunicati tempestivamente all'U.O Nutrizione Nidi.

## 19. DEFINIZIONI E TERMINOLOGIA

Acqua potabile: acqua limpida, inodore, insapore, incolore e innocua, secondo determinati caratteri di origine fisica, chimica e microbiologica, ovvero priva di microrganismi patogeni e sostanze chimiche nocive per l'uomo.

Acqua destinata al consumo umano: acqua, trattata o non trattata, di uso potabile, per la preparazione di cibi e bevande o per altri usi domestici, fornita tramite una rete di distribuzione oppure mediante cisterne, in bottiglie o in contenitori.

Agricoltura biologica: sistema globale di produzione agricola, vegetale ed animale, che privilegia le pratiche di gestione, piuttosto che il ricorso a fattori di produzione di origine esterna (Codex Alimentarius).

Alimento (o "prodotto alimentare", o "derrata alimentare"): qualsiasi sostanza o prodotto trasformato, parzialmente trasformato o non trasformato, destinato ad essere ingerito, o di cui si prevede ragionevolmente che possa essere ingerito, da esseri umani. Sono comprese le bevande, e qualsiasi sostanza, compresa l'acqua, intenzionalmente incorporata negli alimenti nel corso della loro produzione, preparazione o trattamento.

Alimento deperibile: qualunque alimento che abbia necessità di condizionamento termico per la sua conservazione (O.M. 3/4/2002).

Alimento refrigerato: alimento mantenuto ad una temperatura inferiore a quella ambientale, ma comunque non inferiore a -1°C.

Alimento salubre: alimento idoneo al consumo umano dal punto di vista igienico.

Alimento surgelato: alimento sottoposto ad un processo speciale di congelamento, detto "surgelazione", che permette di superare con la rapidità necessaria, in funzione della natura del prodotto, la zona di cristallizzazione massima e di mantenere la temperatura del prodotto in tutti i suoi punti, dopo la stabilizzazione termica, ininterrottamente a valori inferiori a -18°C e commercializzato come tale.

Analisi del pericolo: raccolta e valutazione di informazioni sui pericoli associati ai prodotti alimentari, effettuata allo scopo di decidere quali siano significativi e debbano essere considerati nel piano HACCP.

Analisi dei rischi: processo che ha lo scopo di individuare i potenziali pericoli significativi, dove la significatività è data dalla combinazione della probabilità che il pericolo si verifichi e della gravità del danno. Si compone di 3 elementi interconnessi:

- Valutazione del rischio: individuazione del pericolo, caratterizzazione del pericolo, valutazione dell'esposizione al pericolo, caratterizzazione del rischio.
- Gestione del rischio: esaminare alternative d'intervento tenendo conto della valutazione del rischio e di altri fattori pertinenti compiendo adeguate scelte di prevenzione e di controllo.
- Comunicazione del rischio: lo scambio interattivo di informazioni e pareri riguardanti gli elementi di pericolo e i rischi, i fattori connessi al rischio e la percezione del rischio, tra i vari attori coinvolti in tutti i processi e in tutte le filiere interessate.

Audit: esame sistematico e indipendente per accertare se determinate attività e i risultati correlati sono conformi alle disposizioni previste, se tali disposizioni siano attuate in misura efficace e siano adeguate per raggiungere determinati obiettivi.

Autocontrollo: l'insieme delle misure che il conduttore o il gestore, sotto la propria responsabilità, esercita sull'attività dell'azienda per garantire il rispetto dei criteri e degli obiettivi della legge alimentare.

Azione correttiva: azione per eliminare le cause di esistenti non conformità al fine di evitarne il ripetersi, per esempio procedura da applicare a seguito del mancato rispetto di un limite critico.

Buone pratiche di lavorazione: modalità operative di corretta manipolazione e preparazione degli alimenti che assicurano che gli stessi siano costantemente prodotti e controllati in modo da non costituire rischi per la salute umana.

Buone pratiche igieniche: insieme di pratiche generali atte a garantire il rispetto dei requisiti generali e specifici in materia d'igiene.

Catena del freddo: controllo e mantenimento della temperatura in tutte le fasi di produzione e distribuzione di prodotti alimentari refrigerati o congelati o surgelati.

CCP (Critical Control Point): punto, fase o procedura su cui è necessario e possibile esercitare un'azione di controllo al fine di prevenire, eliminare o ridurre ad un livello accettabile un pericolo relativo alla sicurezza

ed integrità igienica di un prodotto alimentare. I punti critici di controllo sono definiti da ciascuna azienda specifica sotto la propria responsabilità.

Confezionamento: collocamento di un prodotto alimentare in un involucro o contenitore posti a diretto contatto con il prodotto alimentare in questione.

Contaminazione: la presenza o l'introduzione di un pericolo nell'alimento.

Controllare: eseguire un'operazione per prevenire, eliminare o ridurre il pericolo per la salute.

Controllo: modalità di esecuzione di un'operazione o di una procedura, ovvero gestione delle condizioni in cui un'operazione viene effettuata in modo tale da rispettare i criteri stabiliti, oppure situazione in cui sono state seguite le procedure corrette e sono stati rispettati i criteri stabiliti.

Controllo ufficiale: qualsiasi forma di controllo eseguita dall'autorità competente per la verifica dell'ottemperanza alla normativa in materia di prodotti alimentari comprese le norme sulla salute degli animali e sul benessere animale.

Data di scadenza: data entro la quale il prodotto alimentare va consumato; essa va indicata con la dicitura "da consumarsi entro" seguita dalla data oppure dall'indicazione del punto della confezione in cui essa figura. Si compone dell'indicazione, in chiaro e nell'ordine, del giorno, del mese e dell'anno. La data di scadenza può essere espressa:

- con l'indicazione del giorno e del mese, per i prodotti conservabili meno di tre mesi;
- con l'indicazione del mese e dell'anno, per i prodotti conservabili più di tre mesi e meno di diciotto mesi;
- con la sola indicazione dell'anno, per i prodotti conservabili per almeno diciotto mesi.

Detersione: consiste nella rimozione e nell'allontanamento dello sporco e dei microrganismi in esso presenti, con conseguente riduzione della carica microbica. Il risultato dell'azione di detersione dipende da alcuni fattori: azione meccanica (es. sfregamento), azione chimica (detergente), temperatura e durata dell'intervento. La detersione è un intervento obbligatorio prima di disinfezione e sterilizzazione, perché lo sporco è ricco di microrganismi che vi si moltiplicano attivamente ed è in grado di ridurre l'attività dei disinfettanti.

Disinfestazione: operazione di eliminazione di animali infestanti, come insetti, ratti, ecc.

Disinfezione: è un trattamento, per mezzo di agenti chimici o metodi fisici, per abbattere la carica microbica di ambienti, superfici, materiali, a un livello tale da non compromettere la sicurezza.

Disinfezione ambientale: si tratta di tutta quella serie di operazioni destinate a bonificare le superfici e gli ambienti all'interno dei quali si producono, lavorano e somministrano alimenti o dove vi sia un frequente passaggio di persone.

Documentazione: insieme dei documenti che regolano, disciplinano, definiscono le varie attività di una organizzazione.

Filiera: insieme degli agenti economici, amministrativi e politici che operano lungo l'itinerario economico di un prodotto, dalla produzione all'utilizzazione finale.

Focolaio di tossinfezione alimentare: un'incidenza, osservata in determinate circostanze, di due o più casi di persone colpite dalla stessa malattia e/o infezione, oppure la situazione in cui il numero di casi di malattia osservato sia superiore al numero prevedibile e i casi abbiano una correlazione, od una correlazione probabile, con la stessa fonte alimentare.

Gravità: importanza del pericolo.

HACCP: sistema per la sicurezza alimentare basato sulla prevenzione che permette di individuare il o i pericoli specifici, di valutarli e di stabilire le misure preventive per controllarli. Si basa sull'identificazione degli eventi negativi (biologici, chimici, fisici) riconducibili al prodotto o al processo produttivo che potrebbero danneggiare l'integrità dell'alimento. Il sistema HACCP costituisce lo strumento per l'individuazione di ogni fase che potrebbe rivelarsi critica per la sicurezza degli alimenti.

Igiene degli alimenti: le misure e le condizioni necessarie per controllare i pericoli e garantire la sicurezza e la salubrità dei prodotti alimentari ovvero l'idoneità al consumo umano di un prodotto alimentare tenendo conto dell'uso previsto.

Ingrediente: qualunque sostanza o prodotto, compresi gli aromi, gli additivi e gli enzimi alimentari, e qualunque costituente di un ingrediente composto utilizzato nella fabbricazione o nella preparazione di un alimento e ancora presente nel prodotto finito, anche se in forma modificata.

Limite critico: valore che indica l'accettabilità (o la non conformità) di un parametro di un processo produttivo. I limiti critici contraddistinguono i "punti critici di controllo" nel Sistema HACCP.

Lotto: un gruppo o una serie di prodotti identificabili ottenuti mediante un determinato processo in circostanze praticamente identiche e prodotti in un luogo determinato entro un periodo di produzione definito.

Manuale di corretta prassi operativa: strumento destinato ad aiutare gli operatori del settore alimentare nel predisporre il proprio piano di autocontrollo.

Materiali a contatto con alimenti (MOCA): materiali e oggetti destinati a venire in contatto con alimenti.

Microrganismi: i batteri, i virus, i lieviti, le muffe, le alghe, i protozoi parassiti, gli elminti parassiti microscopici, le loro tossine e i loro metaboliti.

Microrganismi patogeni: microrganismi in grado di provocare malattie. Comprendono organismi appartenenti a gruppi molto diversi come Batteri, Funghi (muffe) e Virus.

Monitoraggio: attuazione di una sequenza di osservazioni o misure di un parametro di controllo, di una fase di lavorazione o di una procedura, al fine di garantire il rispetto dei limiti critici stabiliti per quel parametro, quella fase di lavorazione o quella procedura ovvero allo scopo di stabilire se un CCP è controllato e di preparare un'accurata documentazione da utilizzare nelle operazioni di verifica.

Non conformità (NC): la mancata conformità alla normativa in materia di alimenti ed ai requisiti specifici identificati nel piano di autocontrollo; il mancato rispetto di un limite critico.

Operatore del settore alimentare (OSA): la persona fisica o giuridica responsabile di garantire il rispetto delle disposizioni della legislazione alimentare nell'impresa alimentare posta sotto il suo controllo.

Pericolo: fonte potenziale di contaminazione di natura biologica, fisica o chimica di alimento o mangime, in grado di provocare un effetto nocivo sulla salute.

Punto di rischio: punto, fase o procedura in cui è possibile che si verifichi, aumenti o persista un pericolo relativo alla sicurezza e all'integrità di un prodotto alimentare.

Punto critico: fase del processo produttivo nella quale può essere controllato un fattore biologico, chimico o fisico.

Punto critico di controllo: fase del processo produttivo nella quale è necessario effettuare un'azione di controllo essenziale per eliminare o ridurre ad un livello accettabile il pericolo per il prodotto alimentare. E' rappresentato da ogni punto, fase o procedura che, una volta controllati, consentano di garantire la sicurezza igienica dell'alimento.

Piano di autocontrollo: documento scritto che delinea le procedure applicate per garantire il controllo del processo produttivo.

Procedura: l'insieme di indicazioni ritenute fondamentali dall'OSA per effettuare determinate operazioni.

Prodotti alimentari per persone intolleranti al glutine: alimenti destinati a diete particolari, specialmente prodotti preparati e/o lavorati per soddisfare le esigenze dietetiche specifiche delle persone intolleranti al glutine.

Pulizia: processo mediante il quale un deposito indesiderato viene staccato da un substrato e dall'interno di un substrato e portato in soluzione o dispersione. Per la pulizia si utilizzano detergenti (igienizzanti) per ambiente che rimuovono lo sporco mediante azione meccanica o fisica.

Qualità: insieme delle proprietà e delle caratteristiche di un prodotto o di un servizio che conferiscono ad esso la capacità di soddisfare le esigenze, espresse o implicite, di una potenziale utenza.

Registrazione: rilevazione e annotazione su un documento di un valore, di un dato o di una condizione in un determinato momento o in un certo arco di tempo.

Reso: alimento che l'OSA non ritiene più idoneo tal quale al consumo umano e che, pertanto, restituisce/cede ad altro OSA anche ai fini di un eventuale utilizzo.

Richiamo: qualsiasi misura del ritiro del prodotto rivolta anche al consumatore finale da attuare quando altre misure risultino insufficienti a conseguire un livello elevato di tutela della salute.

Rintracciabilità: la possibilità di ricostruire e seguire il percorso di un alimento, di un mangime, di un animale destinato alla produzione alimentare o di una sostanza destinata o atta ad entrare a far parte di un alimento o di un mangime attraverso tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione.

Rischio: probabilità che un pericolo di contaminazione si verifichi; funzione della probabilità e della gravità di un effetto nocivo per la salute, conseguente alla presenza di un pericolo.

Ritiro: qualsiasi misura, dell'operatore o dell'autorità competente, volta ad impedire la distribuzione e l'offerta al consumatore di un prodotto non conforme al requisito di sicurezza alimentare.

Sanificazione: è definita come il complesso di procedimenti ed operazioni di pulizia e/o disinfezione delle superfici e il mantenimento della buona qualità dell'aria. Procedura a più fasi per ridurre la carica microbica su oggetti o superfici a livelli che le norme igieniche considerano "di sicurezza". Prevede l'insieme dei processi di detersione e disinfezione. Nell'igiene degli alimenti, l'obiettivo della sanificazione è l'eliminazione dei batteri patogeni da superfici, attrezzature, utensili impiegati nella lavorazione e nella distribuzione degli alimenti.

Sicurezza dei prodotti alimentari: garanzia che i prodotti alimentari non avranno un effetto pericoloso sulla salute dei consumatori finali, allorché tali prodotti vengono preparati e consumati.

Surgelazione: tecnica di conservazione degli alimenti in cui il prodotto viene raffreddato, portando la temperatura al centro della massa a  $-18^{\circ}\text{C}$  in non oltre 3 - 4 ore.

Trattamento: qualsiasi azione che provoca una modificazione sostanziale del prodotto iniziale, compresi trattamento termico, affumicatura, salagione, stagionatura, essiccazione, marinatura, estrazione, estrusione o una combinazione di tali procedimenti.

Tracciabilità: sistema utile a stabilire la storia di una materia prima, di un semilavorato, o di un prodotto finito durante il suo passaggio lungo la filiera.

Termine minimo di conservazione di un alimento (TMC): la data fino alla quale tale prodotto conserva le sue proprietà specifiche in adeguate condizioni di conservazione.

Verifica: applicazione di metodi, procedure, test e altre valutazioni attraverso cui si valuta il raggiungimento degli obiettivi del piano di autocontrollo aziendale