

PROCEDURA PER IL TRATTAMENTO DEI DATI E DEI PASTI DEI BAMBINI ALLERGICI
"CHEF SERVICE ristorazione"

**PROCEDURA PER IL TRATTAMENTO
DEI PASTI E DEI DATI
BAMBINI ALLERGICI**

"CHEF SERVICE RISTORAZIONE"

Procedura

Cliente-Asilo:

Deve far pervenire al centro cottura della Chef service:

- a) "Certificato medico" attestante l'allergia del bambino/a.
il Certificato deve indicare:
Nome Cognome.
Allergie.
Eventuali tipologie e/o marche dei prodotti risultanti allergici al bambino/a
Altro di interesse ai fini dell'allergia.
- b) "Informativa sul trattamento dei dati personali ai sensi art. 13, d.lgs. 196/2003". Dichiarazione permesso all'utilizzo dei dati personali del bambino/a indicante nome e cognome e firma dei genitori ai fini del riconoscimento per la preparazione dei pasti.
- c) Procedura invio "modulo ordini pasti giornalieri"

Chef service:

Dichiarazione conformità metodo HACCP (vedi allegato manuale HCCP)

La CHEF SERVICE ristorazione, si attiene alle norme HACCP Legge quadro sulla preparazione e somministrazione degli alimenti cioè la **Legge n° 283 del 30 aprile 1962** e dal suo regolamento di esecuzione il **DPR 26 marzo 1980, n° 327**.

In aggiunta si tiene presente il **Regolamento Locale d'Igiene, le Direttive Regionali e le Direttive comunitarie recepite dal Governo Italiano**, che dettano particolari norme sia dal punto di vista strutturale sia metodologico nella preparazione di alimenti.

Per quanto riguarda la metodologia di approccio all'analisi dei pericoli connessi alla produzione di alimenti si prende in considerazione il **D.lg. del 26 maggio 1997 n. 155** (recepisce la Direttiva 93/43/CEE del Consiglio del 14 luglio 1993 sull'igiene dei prodotti alimentari) pubblicato sul supplemento ordinario alla G.U. del 13 giugno 1997 n. 136, che obbliga le industrie alimentari ad avvalersi del metodo HACCP (art. 3 del D.Lgs. 155/97 - Autocontrollo -) quale strumento per individuare, applicare, mantenere e aggiornare le proprie procedure di sicurezza.

- a) Procedura di archiviazione della relativa dichiarazione di allergia in apposito "Archivio allergici" suddiviso per "Cliente/asilo bambino/a" e relativa liberatoria diritto alla privacy.
- b) Procedura ricezione modulo ordine pasti giornaliero
- c) Procedura preparazione pasti

Cliente –Asilo:

PROCEDURA INVIO MODULO ORDINE PASTI GIORNALIERO

Compilazione "modulo ordini pasti giornalieri" relativo alle allergie:

- 1) Voce " C) Dieta per bambini intolleranti o allergici"
se il bambino/a presenta semplice allergia uovo o latte o altro.

- 2) Voce "D) Allergie: nome bambino/a"
se il bambino/a presenta una varietà di allergie.

- 3) invio del "modulo ordine pasti giornaliero" (vedi allegato modulo) entro le ore 9,30 a mezzo fax al punto cottura **CHEF SERVICE ristorazione**, debitamente compilato.

C) Dieta per bambini intolleranti o allergici (come da certificato medico)					
	allergia uovo	allergia latte	allergia pomodoro	allergia uovo latte pomodoro	allergia
Primi piatti					
Secondi piatti.....					
Monopiatti.....					

D) ALLERGIE: Nome bambino/a*

**con pluri allergie vedere dichiarazione allergia presentata e relativo permesso utilizzo dati personali.*

(Particolare del "modulo ordini giornaliero" campi allergie)

PROCEDURA RICEZIONE MODULO ORDINE PASTI GIORNALIERO

- 1) Arrivo a mezzo fax del "modulo ordine pasti giornaliero" presso punto cottura _Chef service
- 2) Controllo numero pasti indicati e sviluppo lavoro al centro cottura.

PROCEDURA PREPARAZIONE PASTI

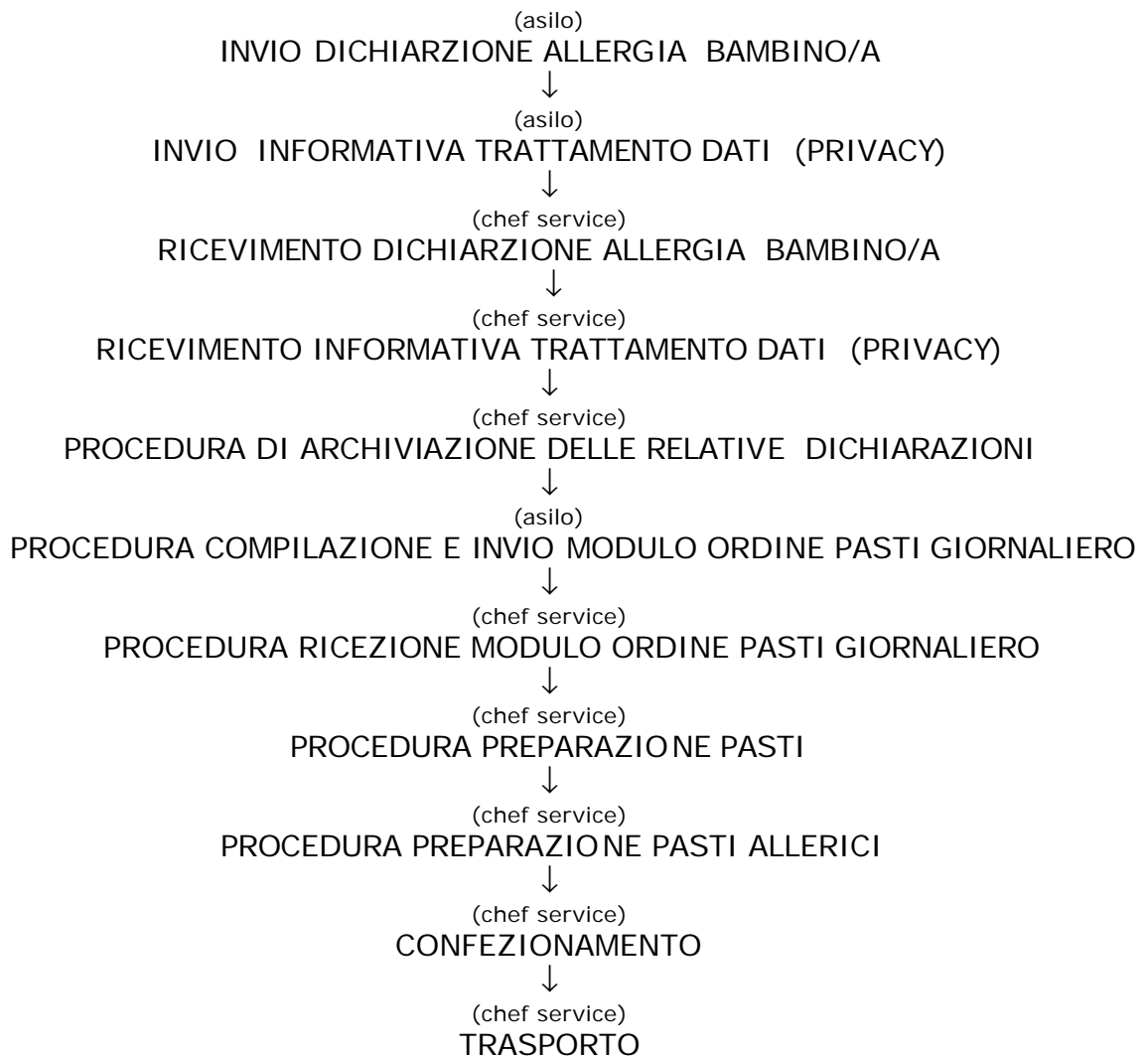
Elaborazione e preparazione menù del giorno secondo i menù
Primavera – Estate Autunno – Inverno.

PROCEDURA PREPARAZIONE PASTI ALLERGICI

- 1) Consultazione "modulo ordine pasti giornaliero" alle voci **C)** e **D)** allergici
- 2) Definizione allergie consultando archivio allergie "Cliente/asilo bambino/a".
- 3) Controllo da documentazione interna relativa alla allergia indicata dall'allergologo e raffronto con "modulo ordini pasti giornaliero".
- 4) Preparazione dei pasti alternativi al menù per bambini allergici.
- 5) Confezionamento del pasto in apposito piattino termosigillato singolarmente, evitando la contaminazione con altri cibi.
- 6) Etichettatura indicante la tipologia di allergia.

DIAGRAMMA

- DIAGRAMMA DI FLUSSO PER LA PRODUZIONE DEI PASTI COTTI E TRASPORTATI IN LEGAME CALDO:



Responsabile CHEF service
Mauri Bianca