

1.0 SCOPO

Lo scopo della presente procedura è definire le modalità di trasporto dei pasti pronti preparati presso il centro cottura di Bagnolo e destinati ad immediato consumo in mense e centri di distribuzione del territorio. La presente procedura definisce anche la gestione e la pulizia degli automezzi adibiti al trasporto. Lo scopo principale è quello di definire le corrette temperature di trasporto e le operazioni di sanificazione degli automezzi e dell'attrezzatura utilizzata.



2.0 RIFERIMENTI

- Reg CE 852/2004 All. II CAPITOLO IV.
- Temperature di trasporto corrette (D.P.R. 327/80 e Allegati del Reg. CE 853/04 e Reg. CE 852/04)

3.0 PROCEDURA OPERATIVA

La produzione dei pasti completi destinati ad immediato consumo in mense e centri di distribuzione del territorio è giornaliera ed è effettuata presso il centro cottura con sede a Bagnolo Cremasco.

Il trasporto dei pasti viene effettuato in conformità alla normativa igienico-sanitaria vigente riguardante il trasporto di prodotti alimentari (Reg. CE 852/2004 All. II CAPITOLO IV).

Il trasporto e la consegna dei pasti è a carico della ditta produttrice CHEF SERVICE mediante automezzi di proprietà ed è effettuata immediatamente o poco dopo la cottura e l'ultimazione dei piatti.

Il trasporto dei prodotti finiti, sia da consumarsi caldi che freddi, avviene collocando gli stessi in contenitori termici coibentati (polibox, circa 40 a disposizione) che a loro volta contengono uno o più contenitori in acciaio, o in materia plastica, adatti al contatto con gli alimenti e posti sui furgoni adibiti al trasporto.

Per i pasti caldi vengono utilizzati soprattutto dei contenitori termici riscaldanti (Modello "Florida Marrone" della ditta G.M.G. S.r.l.-vedere foto di fianco). I contenitori vengono collegati alla rete elettrica del laboratorio per il loro riscaldamento fino a raggiungere la temperatura di 75-80 °C (raggiungibile in 12' dall'accensione), quindi vengono immessi i pasti caldi che mantengono la catena del caldo durante tutto il tragitto. Arrivati a destinazione viene data in dotazione una spina da inserire nella rete elettrica al fine di portare il contenitore alla temperatura di servizio.

In alcuni casi per il trasporti dei pasti caldi vengono utilizzate anche delle piastre d'alluminio che sono riscaldate preventivamente in forno a 130 °C e poi sono collocate sul fondo dei polibox per evitare dispersioni di calore ed assicurarsi il mantenimento delle temperatura.

Per i pasti refrigerati (prodotti cotti abbattuti o piatti freddi o prodotti freschi quali verdure) vengono utilizzati dei contenitori polibox isotermitici Modello "ADIABATIC" che vengono consegnati nell'arco massimo di 4 ore.



THERMO CUP
COIBENTI AL SERVIZIO DEGLI ALIMENTI

ADIABATIC



Al termine del servizio i contenitori utilizzati per il trasporto vengono riportati presso il centro cottura per le operazioni di sanificazione e disinfezione. L'eventuale prodotto non consumato viene riportato in sede per la sua eliminazione e viene trattato come prodotto non idoneo alla vendita e quindi da ritirare dal commercio.

3.1 Prodotti trasportati e consegnati

E' previsto il trasporto di pasti completi costituiti dai seguenti prodotti alimentari:

- Pastine, minestrine, passati di verdure (essenzialmente per asili)
- Antipasti e piatti pronti freddi
- Primi piatti a base di pasta e riso variamente conditi
- Piatti a base di carne
- Piatti a base di pesce
- Piatti a base di verdure fresche o cotte (grigliate, a vapore, al forno)
- Prodotti da forno (dolcetti o torte casalinghe)
- Generi di gelateria (acquistati confezionati da produttore autorizzato)
- Salumi (prosciutto crudo o cotto, bresaola, etc.)
- Formaggi
- Frutta fresca o preparata in altro modo (macedonie, frullati, passati, etc.)

4.0 DESCRIZIONE AUTOMEZZI:

La ditta CHEF SERVICE si avvale di automezzi di proprietà per il trasporto e la consegna dei pasti pronti preparati presso il centro cottura di Bagnolo Cremasco.

Gli automezzi utilizzati sono senza ATP e sono i seguenti:

- ✓ Tipo: Mercedes Vito
Targa: DH 082 TW
- ✓ Tipo: OPEL VIVARO
Targa: EA 125 PP
- ✓ Tipo: FIAT SCUDO
Targa: EF 779 WY
- ✓ Tipo: CITROEN JUMPER
Targa: FB 473 JK
- ✓ Tipo: CITROEN JUMPER
Targa: FB 472 JK
- ✓ Tipo: CITROEN BERLINGO
Targa: FK 905 HL
- ✓ Tipo: CITROEN JUMPER
Targa: FK 908

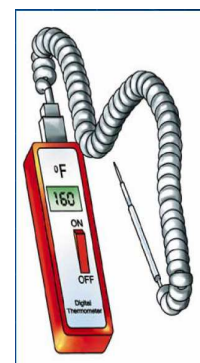


5.0 TEMPERATURE DI TRASPORTO/CONSEGNA DEI PASTI

Per garantire la giusta temperatura dei cibi trasportati e consegnati, sia da consumarsi caldi che freddi, la procedura operativa prevede una duplice prassi:

TEMPERATURA ALLA PARTENZA

1. Con **frequenza di 1 volta/settimana**, a campione sulla clientela a cui si consegna; prima della partenza dei POLIBOX dal centro cottura viene verificata la temperatura all'interno dei contenitori che



trasportano piatti da consumarsi caldi tramite un termometro a sonda tarato con catena di riferibilità SIT. Per attestare l'avvenuto controllo delle temperature rilevate all'interno dei POLIBOX viene compilato il modulo "**Mod_Temperature Polibox**".

Per essere conforme la temperatura all'interno dei polibox che trasporta piatti caldi deve essere $> 65^{\circ}\text{C}$ e in caso non lo fosse i prodotti non sono consegnati e si cerca di identificare il problema del rapido raffreddamento dei piatti.

TEMPERATURA ALL'ARRIVO

2. Con **frequenza di 1 volta/settimana**:

- alla partenza dal centro cottura viene inserito nel contenitore termico coibentato una sonda/termometro che rileva la temperatura mantenuta durante tutto il tragitto;
- all'arrivo a destinazione e allo scarico dei pasti l'addetto al ricevimento annota la temperatura rilevata dal termometro sonda sull'apposita scheda presente nel manuale di autocontrollo del centro di sporzionamento (per i clienti che adottano un manuale HACCP in cui esso sia presente).

In caso di non conformità della temperatura si apre una non conformità che va registrata sul "Modulo NON CONFORMITA'" e può prevedere che questo piatto pronto non sia distribuito.

☺ Per i **piatti caldi** si assicura, data l'immediatezza della consegna e l'esiguità dei tragitti, che la temperatura interna al prodotto è, se non quella di cottura, comunque superiore o al massimo uguale a $+65^{\circ}\text{C}$. Per lunghi tragitti vengono impiegati dei contenitori termici riscaldanti che mantengono la catena del caldo lungo il tragitto.

☺ La temperatura dei **piatti freddi** (salumi, affettati, arrostiti freddi, roast-beef, piatti misti fantasia a base di latticini o salumi o carni cotte raffreddate, insalate di riso o di pasta) in fase di somministrazione, deve essere inferiore o al massimo uguale a $+10^{\circ}\text{C}$; sono escluse da questa tipologia le verdure crude lavate. I piatti devono quindi pervenire alla distribuzione già refrigerati in tempi molto vicini alla effettiva consegna, evitando quindi un lungo stazionamento a temperatura ambiente. Per i prodotti **refrigerati** (piatti cotti e abbattuti a 4°C) vengono impiegati polibox isolanti che mantengono la temperatura e vengono consegnati nel tempo massimo di 4 ore.

6.0 IDENTIFICAZIONE DEI PERICOLI, PREVENZIONE E GESTIONE DEI RISCHI

FASE: Preparazione dell'automezzo

PERICOLO

- Contaminazione microbica.
- Infestazioni da insetti o animali.
- Inclusione di corpi estranei.
- Accumulo di polvere.

MISURE PREVENTIVE

- Si rispettano le norme relative all'igiene del personale e all'abbigliamento di lavoro.
- Definizione di un piano di pulizia dell'automezzo con prodotti specifici.
- Verifica periodica dell'efficacia delle pulizie.

GESTIONE DEL RISCHIO

- Sanificazione straordinario e ripristino delle condizioni ottimali.

FASE: Immissione dei pasti pronti nei contenitori termici di trasporto

PERICOLO

- Sviluppo di muffe o proliferazione di microrganismi.
- Contaminazioni microbiche da persone o cose o altri alimenti.
- Infestazioni da insetti o animali.
- Inclusione di corpi estranei.
- Accumulo di polvere.



MISURE PREVENTIVE

- L'attrezzatura utilizzata per il trasporto dei piatti precucinati ha i requisiti strutturali e tecnici previsti dalla legge o dai regolamenti vigenti.
- Rilevazione della temperatura dei polibox in uscita settimanale, a campione.
- Almeno una volta/settimana inserimento nei contenitori termici coibentati di una sonda/termometro che rilevano la temperatura mantenuta durante tutto il tragitto per piatti pronti (caldi o freddi).

GESTIONE DEL RISCHIO

- I prodotti non mantenuti a temperatura adeguata non vanno consegnati

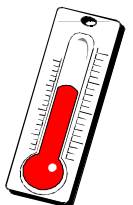
FASE: Prelievo e carico dei prodotti sull'automezzo

PERICOLO

- Contaminazione microbica del prodotto.
- Sviluppo di muffe o proliferazione di microrganismi.
- Infestazioni da insetti o animali.
- Inclusione di corpi estranei.
- Accumulo di polvere.

MISURE PREVENTIVE

- Monitoraggio a campione, lungo tutto il tragitto, della temperatura dei prodotti trasportati mediante inserimento nei contenitori coibentati di una sonda/termometro.
- Controllo della temperatura del vano frigorifero dell'automezzo (mediante lettura display esterno) prima di immettere i prodotti da trasportare.
- Rispetto delle norme relative all'igiene del personale e all'abbigliamento di lavoro.
- Definizione di un piano di pulizia dell'automezzo con prodotti specifici stabiliti.
- Verifica periodica dell'efficacia delle pulizie.



GESTIONE DEL RISCHIO

- Osservanza delle procedure di sanificazione previste.
- In caso di rilevamento di temperatura del vano frigorifero dell'automezzo fuori dai limiti la temperatura va reimpostata e la merce non viene caricata fino a che si è raggiunta la temperatura adeguata. In caso si accerti un malfunzionamento dell'attrezzatura frigorifera per il trasporto della merce si utilizza l'altro automezzo, provvedendo affinché si effettui al più presto un intervento di riparazione del guasto (la non conformità va registrata sul "MODULO NON CONFORMITA'").

FASE: Trasporto e consegna

PERICOLO

- Contaminazioni microbica del prodotto durante le fasi di trasporto
- Contaminazioni o infestazioni nelle fasi di scarico e distribuzione

MISURE PREVENTIVE

- Dopo ogni consegna e al ritorno alla sede ci si accerta dell'assenza di eventuali residui alimentari nell'automezzo e, in caso di presenza, si provvede all'asportazione degli stessi e alla sanificazione prima di un ogni nuovo carico.
- All'arrivo a destinazione e allo scarico dei pasti, quando previsto (almeno 1 volta/settimana) l'addetto al ricevimento annota la temperatura rilevata dal termometro sonda sull'apposita scheda presente nel manuale di autocontrollo del centro di sporzionamento. In caso di non conformità della temperatura si apre una non conformità che va registrata sul "Modulo NON CONFORMITA'" e può prevedere che questo piatto pronto non sia distribuito.
- Il trasporto avviene con un mezzo che assicuri protezione evitando ogni causa di insudiciamento o danni dagli agenti atmosferici o altri fattori ambientali.
- Il mezzo è sottoposto a pulizia periodica e accurata.

GESTIONE DEL RISCHIO

- Lavaggio, disinfezione e disinfestazione dell'automezzo.
- Tempi di trasporto i più brevi possibili.

7.0 PULIZIA AUTOMEZZO

Le operazioni di pulizia e disinfezione degli automezzi utilizzati per il trasporto dei pasti sono effettuate da personale addetto che esegue tali attività attenendosi scrupolosamente al contenuto di questa procedura e rispettando attentamente le istruzioni operative ricevute dal responsabile dell'autocontrollo che supervisiona l'esecuzione dell'attività assegnata.

7.1 Frequenza pulizie

Le operazioni di sanificazione dell'unità frigorifera dell'automezzo o del vano di carico dell'automezzo e delle attrezzature utilizzate per il trasporto (contenitori termici coibentati) vengono effettuate presso la sede della CHEF SERVICE RISTORAZIONE S.r.l. a Bagnolo Cremasco, dove si trova anche la zona di rimessaggio, al coperto, degli automezzi al termine della giornata lavorativa.

Le operazioni di pulizia del vano di carico/dell'unità frigorifera degli automezzi e dei polibox utilizzati per il trasporto viene svolta giornalmente, al rientro dalla giornata di consegne rendendo il vano di carico e l'attrezzatura pulita e pronta per il carico del giorno successivo. L'autista che prende in carico l'automezzo verifica, al momento del carico della merce, l'effettiva pulizia del veicolo e dell'attrezzatura utilizzata per il trasporto. In caso verificasse una carenza nella pulizia si interrompono le operazioni di carico della merce e si provvede ad effettuare un intervento di sanificazione straordinario. Solo dopo aver effettuato le operazioni di pulizia si può cominciare con il carico dei pasti; in alternativa si utilizza l'altro automezzo disponibile.

La pulizia della carrozzeria esterna dell'automezzo è effettuata solo saltuariamente presso autolavaggi della zona (o in caso in imbrattamenti esterni eccessivi)

7.2 Modalità esecuzione pulizie

Particolare attenzione viene prestata alla sanificazione del vano di carico o dell'unità refrigeranti di carico degli automezzi. Dopo aver asportato gli eventuali residui organici, le unità frigorifere o il vano di carico sono soggetti a pulizia: la sequenza delle operazioni prevede di detergere, risciacquare e disinfettare.

Le operazioni di pulizia e disinfezione del vano di carico/unità frigorifera di carico sono articolate in tre fasi distinte:

1. rimozione fisica dell'egli eventuali residui presenti;
2. lavaggio con acqua e detergente;
3. risciacquo
3. disinfezione (almeno settimanale) e risciacquo.

7.2.1 Lavaggio

Il lavaggio dell'unità frigorifera/vano di carico del veicolo viene effettuato solo dopo aver provveduto ad asportare, con lavaggio ad acqua in bassa pressione, il materiale eventualmente presente sul pavimento dell'automezzo. A seguire si applica il prodotto detergente stabilito, seguendo le indicazioni riportate sull'etichetta dello stesso e si termina con il risciacquo effettuato con acqua sotto pressione impiegando apposita lancia oppure idropulitrice.

7.2.2. Disinfezione

L'eventuale disinfezione è fatta precedere da un'accurata pulizia; i disinfettanti hanno infatti una notevole riduzione nella loro efficacia quando vengono fatti agire in presenza di sporcizia, materiale organico e grasso.

Viene quindi eseguita dopo che è stato ultimato il lavaggio e comporta il trattamento mediante impiego di prodotti disinfettanti secondo quanto indicato nelle etichette dei prodotti impiegati; segue il risciacquo di tutte le parti sottoposte a disinfezione con lavaggio con acqua per allontanare i residui di disinfettante.

7.3 Prodotti utilizzati

DISINFETTANTI

I prodotti che possono essere utilizzati per la disinfezione dell'automezzo sono i seguenti:

- Agenti ossidanti:
Miscele costituite da perossidi inorganici, sali inorganici, acidi organici e detergenti anionici.
- Alcali:
Idrossido di sodio alla concentrazione di riferimento del 2% di sostanza attiva e comunque in grado di determinare nella soluzione finale un pH di 12. Sostanza a forte attività caustica, da utilizzare esclusivamente su materiali resistenti o di cui non interessa preservare l'integrità.
Idrossido di potassio alla concentrazione di riferimento del 2% di sostanza attiva e comunque in grado di determinare nella soluzione finale un pH di 12. Sostanza a forte attività caustica, da utilizzare esclusivamente su materiali resistenti o di cui non interessa preservare l'integrità.
- Aldeidi:
Glutaraldeide alla concentrazione del 2% di sostanza attiva. Non è corrosiva sui metalli, è quindi particolarmente indicata per gli automezzi. Non deve essere utilizzata per le persone o per gli animali.
Formalina Gas di formaldeide (deve essere utilizzata esclusivamente da personale esperto ed in condizioni controllate).

Precauzioni nell'uso dei disinfettanti

I disinfettanti non devono mai essere mischiati fra di loro sia per motivi di sicurezza degli operatori che per l'efficacia della disinfezione, l'azione dell'uno infatti potrebbe essere neutralizzata dalla reazione con l'altro.

Con tutti i disinfettanti devono essere prese le opportune precauzioni e devono essere utilizzati alle diluizioni raccomandate. Il personale deve avere le protezioni (D.P.I.) per la pelle e per gli occhi sia quando prepara le soluzioni che quando le utilizza. Si raccomanda una particolare prudenza nell'utilizzo di queste sostanze considerato il vario grado di pericolosità sia per l'operatore (per contatto e per inalazione) che per l'eventuale impatto ambientale. Quando viene utilizzata qualsiasi concentrazione di soda caustica, devono essere utilizzati occhiali di protezione, guanti di gomma ed indumenti di gomma.