


| | | | |
|---|---|--|---------------------------|
|  | PROCEDURA OPERATIVA | | POREA013 |
| | PROTOCOLLO PER LA GESTIONE DEI PASTI E DELLE DIETE | | Rev. 01 del 25/10/2010 |
| | | | Pag.1 di 5 |


PROTOCOLLO PER LA GESTIONE DEI PASTI E DELLE DIETE

INDICE DELLE REVISIONI

| Numero | Data | Descrizione | Paragrafi Variati | Pagine Variate |
|-----------|-----------------|---|-------------------|----------------|
| 00 | 02/11/09 | Prima emissione | Tutti | Tutte |
| 01 | 25/10/10 | Registrazione su diario giornaliero della verifica conformità pasto con Menu | 4,6 | 2,5 |

RESPONSABILITA'

| | ELABORAZIONE | VERIFICA | APPROVAZIONE |
|-----------------|---------------------|------------------|--|
| DATA | 25/10/10 | 25/10/10 | 25/10/10 |
| FUNZIONE | Resp. SGQ | Resp. SGQ | Rappresentante della Direzione per la qualità |
| FIRMA | | | |

| | | | |
|---|---|--|---------------------------|
|  | PROCEDURA OPERATIVA | | POREA013 |
| | PROTOCOLLO PER LA GESTIONE DEI PASTI E DELLE DIETE | | Rev. 01 del 25/10/2010 |
| | | | Pag.2 di 5 |

1. SCOPO

Definire le attività e le responsabilità per la gestione dei pasti e delle diete presenti nella Coop. Soc. PROGETTO EMMAUS

2. CAMPO DI APPLICAZIONE

La seguente procedura si applica nella vita quotidiana delle strutture della Coop. Soc. PROGETTO EMMAUS

3. TERMINI E DEFINIZIONI

Per la terminologia utilizzata fare riferimento al capitolo "Termini e Definizioni" del MANUALE DELLA QUALITÀ'.

4. DOCUMENTI.

4.1 Collegati.


nessuno

4.2 Di registrazione.

| | |
|-----------|--|
| | Scheda materie prime non conformi respinte |
| | Scheda controllo temperature |
| | Registro delle pulizie giornaliere |
| | Ricezioni merci |
| | Controllo settimanale dispensa |
| DRQREA001 | Diario giornaliero |

4.3 Allegati.

nessuno

| | | | | |
|--|---|--|---------------------------|------------|
|  PROGETTO EMMAUS COOPERATIVA SOCIALE | PROCEDURA OPERATIVA | | POREA013 | |
| | PROTOCOLLO PER LA GESTIONE DEI PASTI E DELLE DIETE | | Rev. 01 del 25/10/2010 | Pag.3 di 5 |
| | | | | |

5. RESPONSABILITA'.

La responsabilità dell'aggiornamento del documento è del Resp. SGQ.

L'équipe ha il compito di operare con le modalità descritte in procedura.

Il Coordinatore di struttura ha il compito di monitorare la corretta ed efficace applicazione della presente procedura.

6. MODALITA' OPERATIVE

L'approvvigionamento delle materie prime avviene tramite:

- acquisti periodici di merci a lunga conservazione che vengono immagazzinate;
- acquisti giornalieri delle merci più reperibili.

In entrambi i casi l'acquisto ed il trasporto delle merci viene gestito dagli operatori/pazienti delle Comunità. Gli acquisti periodici vengono effettuati con l'ausilio di un auto di servizio; riguardano sempre merci confezionate quali farina, acqua, zucchero, inscatolati... e pertanto non vi sono problemi di promiscuità tra i prodotti. Gli acquisti giornalieri, viste le piccole quantità di merce, vengono trasportati senza l'ausilio degli automezzi. Rispetto a tale fase quindi i pericoli sono limitati alla presenza nelle materie prime di patogeni, virus, tossine, corpi estranei e contaminati chimici.

All'atto della ricezione, gli addetti alla preparazione dei cibi e allo stoccaggio, controlleranno: data di scadenza, integrità delle confezioni, assenze di macchie o marciumi su frutta e verdura, caratteri organolettici delle carni e del pane, temperatura di arrivo dei derivati del latte e dei prodotti surgelati (usati al momento).

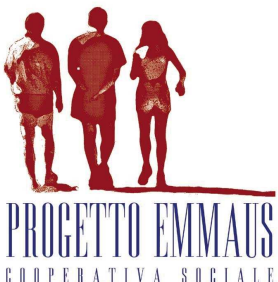
Per ogni turno viene identificato un Responsabile della cucina che effettuerà il controllo delle merci e il risultato verrà segnato sulla "Scheda ricezione merci". In caso si rilevi la presenza di merci non conformi agli standard di qualità previsti, verrà compilata la "Scheda materie prime non conformi respinte" e si provvederà all'eliminazione immediata della merce in oggetto.

Nel caso si rilevi che le temperature in arrivo siano superiori a quelle richieste si provvederà a dotare gli operatori di una borsa termica.

Conservazione

Al fine di limitare i rischi connessi alla conservazione degli alimenti si sono stabilite le seguenti norme:

- non si congelano gli alimenti;

| | | | |
|---|---|--|---------------------------|
|  | PROCEDURA OPERATIVA | | POREA013 |
| | PROTOCOLLO PER LA GESTIONE DEI PASTI E DELLE DIETE | | Rev. 01 del 25/10/2010 |
| | | | Pag.4 di 5 |

- non si conservano eventuali avanzi di carne cotte da un pasto all'altro, al fine di non dover riscaldare lo stesso alimento più volte;
- non si utilizzano conserva o marmellata preparate in casa, ma solo alimenti preparati industrialmente.

Cottura degli alimenti

Al fine di limitare i rischi connessi alla cottura degli alimenti si sono stabilite le seguenti norme:

- non si cucinano arrosti o carni la cui parte interiore potrebbe risultare cruda.

Stoccaggio a lunga scadenza

Viene effettuato nel locale adibito a dispensa, adiacente la cucina.

La frutta e la verdura fresca vengono conservate su un ripiano apposito, separato dagli altri alimenti.

Il contenuto di confezioni non più integre (es. pasta, riso, farina...) viene travasato in contenitori chiusi su cui si riporta la data di scadenza del prodotto.

Il controllo e la pulizia della dispensa viene fatto una volta alla settimana e l'esito riportato sulla scheda "Registro delle pulizie".

Refrigerazione

Al fine di limitare i rischi, nel frigorifero si conservano unicamente alimenti dentro a scatole con coperchio a tenuta ermetica. La temperatura del frigorifero viene rilevata tutte le mattine e registrata sulla scheda "Scheda controllo temperature". Nel caso le temperature salgano al di sopra dei limiti previsti, gli alimenti conservati verranno eliminati e verrà immediatamente interpellata l'assistenza tecnica.

Produzione e distribuzione


Per ridurre i rischi da contaminazione la preparazione del cibo avviene immediatamente prima della distribuzione. Il personale è dotato di cappellini e grembiuli monouso, che vengono usati durante queste procedure.

Menù

Le strutture della Cooperativa Sociale "Progetto Emmaus", per la preparazione dei pasti, fanno riferimento al menù validato dall'ASL CN2 Alba- Bra, dove è sempre presente la preparazione di un piatto caldo e la possibilità di scelta. Per gli utenti con particolari problemi di salute (es. diabete, problemi cardiovascolari..) gli operatori seguono le diete personalizzate rilasciate dai medici dell'ASL CN2 o di riferimento.

Gli orari in cui vengono serviti i pasti sono i seguenti:

- colazione: dalle 07:00 e le 09:00;
- pranzo: dalle 12:30 alle 13:00;
- merenda: dalle 16:00 alle 17:00;

| | | | |
|---|---|--|---------------------------|
|  | PROCEDURA OPERATIVA | | POREA013 |
| | PROTOCOLLO PER LA GESTIONE DEI PASTI E DELLE DIETE | | Rev. 01 del 25/10/2010 |
| | | | Pag.5 di 5 |

- cena: dalle 19:00 alle 20:00.

Il menu con vidimazione deve essere esposto in modo visibile presso la struttura.

Sul Diario Giornaliero (DRQREA001) l'operatore in turno attesta con apposita registrazione la regolare somministrazione del pasto secondo lo schema previsto (menù vidimato ASL) segnalando eventuali variazioni.

7. RIFERIMENTI LEGISLATIVI

- D. Lgs. n. 155/1997: "Attuazione delle direttive 93/43/CEE e 96/3/CE concernenti l'igiene dei prodotti alimentari";
- D. Lgs. 193/2007: "Attuazione della direttiva 2004/1/CE relativa ai controlli in materia di sicurezza alimentare e applicazione dei regolamenti comunitari nel medesimo settore".