



# COMUNE DI MONTE DI PROCIDA

## CITTA' METROPOLITANA DI NAPOLI

### ALLEGATO N.2

#### CONTROLLI DI QUALITA' DELLA PRODUZIONE DEL SERVIZIO

La ditta aggiudicataria deve effettuare per proprio conto il servizio di autocontrollo di qualità. Oltre ad osservare il massimo rispetto delle norme generali d'igiene, dovrà mettere in atto protocolli operativi interni per garantire la sicurezza e l'integrità delle pietanze preparate, nei locali di stoccaggio, lavorazione, preparazione, nonché di trasporto degli alimenti.

I protocolli operativi, formulati in termini generali, chiari ed accessibili, dei mezzi tecnici e degli elementi di sorveglianza, depositato per la consultazione presso i locali ufficio dell'azienda ed inviati a richiesta al competente Servizio Scolastico, dovranno contenere informazioni relative alla corretta prassi igienica da applicarsi volontariamente da parte di tutto il personale coinvolto nel processo di lavorazione, compreso quello addetto al trasporto, stoccaggio, immagazzinamento, manutenzione attrezzature, pulizia e sanificazione dei locali, disinfestazione, etc.

Detti protocolli, da effettuarsi conformemente a quanto previsto dal D.Lgs. 155/97, concernenti l'igiene dei prodotti alimentari, dovranno partendo dall'analisi dei rischi, prendere in esame i principali punti critici, determinando i relativi mezzi di controllo, specifici per i diversi ambienti e settori considerati, garantendo che siano individuate, applicate, mantenute e aggiornate le opportune procedure di sicurezza, avvalendosi dei principi su cui è basato il sistema HACCP.

L'Impresa deve pertanto adottare norme adeguate per garantire le migliori condizioni igieniche del prodotto finale, analizzando ed individuando i punti critici e mettendo in atto le procedure di controllo necessarie al corretto funzionamento del sistema.

Nel caso in cui non sia possibile esercitare un'azione di controllo, è opportuno considerare la procedura di esecuzione.

Gli operatori possono scegliere mezzi diversi con l'obbligo di dimostrarne l'efficacia.

Nell'ambito dei sistemi di monitoraggio adottati per il controllo qualità l'impresa dovrà ad eventuale integrazione di quanto già previsto in applicazione del D. Lgs. 155/97 effettuare analisi chimiche e batteriologiche sui generi impiegati e sui pasti prodotti, qualora tali sistemi non siano già compresi nel sistema HACCP presentato dall'azienda.

Le analisi batteriologiche su materie prime dovranno essere effettuate su prodotti prelevati dai magazzini di stoccaggio del Centro Cottura.

I dati effettuati dovranno essere registrati, aggiornati, e tenuti a disposizione degli organi di controllo – Comune ASL – presso il Centro di Cottura oppure inviati, a richiesta, all'Ufficio Scolastico.

Nel caso in cui il sistema di autocontrollo in atto non sia ritenuto adeguato l'impresa dovrà provvedere alle modifiche del piano concordate con gli Uffici preposti del Comune, adottando tutte le procedure ritenute necessarie alla corretta funzionalità.

## **Disposizioni in materia di protezione di rischi di infestazioni**

- Le derrate alimentari introdotte nella catena di ristorazione devono essere esenti da insetti infestanti e loro parti, sia allo stato larvale che adulto. L'azienda dovrà pertanto garantire l'autocontrollo delle derrate stoccate od immagazzinate, attraverso la certificazione di specifiche procedure d'analisi.
- Il personale che lavora nel settore della preparazione e confezionamento del cibo dovrà essere formato per identificare e controllare la presenza potenziale degli infestanti, soprattutto degli insetti delle derrate.
- L'organizzazione dell'Azienda è responsabile per quanto concerne i locali adibiti a magazzino, stoccaggio, lavorazione, confezionamento, etc. degli alimenti, del mantenimento di condizioni igieniche ottimali, mediante l'attuazione di efficaci mezzi di controllo contro gli insetti, i roditori ed altri animali nocivi.
- Il responsabile dell'Azienda avrà la responsabilità di assicurare che siano attivati corretti sistemi e procedure per prevenire ed eliminare le problematiche derivanti dal controllo degli infestanti. Una copia del protocollo contenente dette specifiche, descritte in modo dettagliato, dovrà essere presentata al committente, dopo aggiudicazione del servizio.
- Il responsabile del pest control dell'Azienda dovrà curare ogni aspetto dell'igiene che potrebbe portare potenziali problemi di infestazione, riassunti sinteticamente pulizia; manutenzione delle apparecchiature, pratiche di stoccaggio, strutture e manutenzione dell'edificio, controllo dei rifiuti, gestione e controllo delle aree esterne, ecc.