



CITTA' di AVIGLIANA

Provincia di TORINO

-----♦-----

ALLEGATO 2 al Disciplinare di Gara

SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA PER LE SCUOLE PRIMARIE COMUNALI E SERVIZI AGGIUNTIVI PER IL PERIODO DALL'A.S. 2010/2011 AL TERMINE DELL'A.S. 2012/2013.

PARAMETRI PER LA VALUTAZIONE DELLE STRUTTURE E DELL'AUTOCONTROLLO DELLE IMPRESE DI RISTORAZIONE SPECIALIZZATE NEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA PARTECIPANTI ALL'APPALTO, COSI' COME DA ART. 9 DEL DISCIPLINARE DI GARA.

Aree di valutazione:

1. HACCP

2. STRUTTURE

2.1 CONDIZIONI STRUTTURALI E NORME DI CORRETTA PRASSI IGIENICA

2.2 REQUISITI GESTIONALI

2.3 CONTROLLO DEL PRODOTTO/PROCESSO

I parametri di valutazione specifici per le aree sopra identificate sono di seguito definiti.

1. HACCP

- Predisposizione da parte dell'Azienda di un Piano HACCP sistematico, completo e accurato, basato sui principi HACCP del Codex Alimentarius
- Presenza di diagrammi di flusso rispondenti alla reale sequenza delle attività che illustrino in maniera chiara ed inequivocabile tutte le fasi del processo.
- Identificazione e valutazione dei pericoli connessi alle varie fasi del processo, e definizione delle relative misure preventive di controllo.
- Individuazione dei CCP mediante applicazione dell'albero delle decisioni o metodi alternativi documentati.
- Presenza di un piano di monitoraggio sui CCP.
- Identificazione dei limiti critici in corrispondenza dei CCP individuati.
- Identificazione di azioni correttive per CCP fuori controllo.
- Presenza delle registrazioni relative al monitoraggio dei CCP.
- Presenza di procedure di verifica del Sistema HACCP.



2.1 CONDIZIONI STRUTTURALI E NORME DI CORRETTA PRASSI IGIENICA

♦ STRUTTURE

- Presenza di aree di stoccaggio e di produzione commisurate alle capacità produttive, alle esigenze di pianificazione della produzione ed alle esigenze distributive.
- Strutture idonee al fine di prevenire l'ingresso di infestanti biologici.
- Disposizione dei locali tale da permettere facili azioni di pulizia e sanificazione.
- Presenza di pareti pulite, in buone condizioni, chiare, lisce e lavabili a livello di eventuali schizzi.
- Presenza di soffitti puliti e privi di desquamazioni e residui; assenza di muffe.
- Assenza di trasudamenti o gocciolamenti anche in corrispondenza di tubi o condotte.
- Presenza di pavimenti lisci e facilmente pulibili, con adeguata pendenza verso gli scarichi.
- Presenza di finestre a filo parete interna, munite di reti antiinsetto.
- Presenza di porte esterne a prova di roditori, pulite, in buono stato e mantenute chiuse.

♦ SPOGLIATOI

- Presenza di spogliatoi puliti ed ordinati, dotati di armadietti doppi e divisi per ogni dipendente e di idonei mezzi di lavaggio mani.

♦ SERVIZI IGIENICI

- Presenza di servizi igienici non direttamente comunicanti con l'area di produzione dotati di scarico a comando non manuale.
- Assenza di gabinetti alla turca se non dotati di sistema autopulente efficace.

♦ INFESTANTI BIOLOGICI

- Assenza di insetti volanti, striscianti, ragnatele, uccelli, topi o ratti visibili e di segni di presenza degli stessi.



CITTA' di AVIGLIANA

Provincia di TORINO

-----♦-----

- Assenza di esche sfuse o disperse nell'ambiente.

♦ GESTIONE RIFIUTI

- Presenza di un'ideale area per i rifiuti protetta da roditori.
- Presenza di contenitori per rifiuti chiusi, puliti, dotati di apertura a comando non manuale e muniti di sacchi a perdere.

♦ IGIENE DEL PERSONALE

- Presenza di controlli documentati sulla salute del personale.
- Conoscenza e rispetto da parte del personale (anche non direttamente addetto alla produzione) delle regole di igiene (abbigliamento idoneo, lavaggio delle mani, divieto di fumare, mangiare, bere all'interno dei locali, ecc...).

♦ ADDESTRAMENTO

- Presenza di un piano di addestramento comprendente tutti gli operatori in relazione alla attività svolta.

♦ TRASPORTI

- Presenza di procedure per ispezionare igienicamente i mezzi di trasporto prima delle operazioni di carico/scarico.
- Presenza di procedure di pulizia e sanificazione per gli automezzi di proprietà.
- Garanzia, per gli automezzi che lo necessitano, del mantenimento della catena del freddo (presenza procedure, registrazioni, ecc...).
- Presenza di una procedura di referenziamento fornitori per i trasporti terziarizzati.



2.2 REQUISITI GESTIONALI

♦ STRUTTURA ORGANIZZATIVA, RESPONSABILITÀ E AUTORITÀ GESTIONALE

- Presenza di una struttura organizzativa aziendale che garantisca chiaramente e in forma documentata responsabilità e mansioni.

♦ CONTROLLO DELLA DOCUMENTAZIONE

- Presenza di procedure, istruzioni e documenti di riferimento chiaramente leggibili, inequivocabili e sufficientemente dettagliati per permettere la loro corretta applicazione da parte del personale preposto ed essere sempre prontamente accessibili.
- Gestione della documentazione in forma controllata.
- Presenza della planimetria della struttura con identificazione delle aree, impianti e attrezzature.
- Presenza di un registro che attesti le attività di campionamento.
- Presenza dell'autorizzazione sanitaria locale.

♦ APPROVVIGIONAMENTO MATERIE PRIME

- Presenza di procedure per la selezione, l'approvazione e il monitoraggio dei fornitori, comprendenti le responsabilità per l'approvazione dei fornitori, le registrazioni da mantenere, le modalità e responsabilità per la revoca della qualifica.
- Presenza della documentazione e delle registrazioni relative ad azioni correttive da adottare in caso di non conformità ai requisiti specificati.
- Presenza di specifiche e/o capitolati di acquisti in revisione applicabile per gli ordini di prodotti / servizi ai fornitori.

♦ GESTIONE DIETE SPECIALI

- Presenza di una procedura specifica (o documentazione analoga) che definisca responsabilità e modalità operative per la gestione e preparazione delle diete speciali



CITTA' di AVIGLIANA

Provincia di TORINO



◆ IDENTIFICAZIONE E RINTRACCIABILITA'

- Garanzia di identificare in modo adeguato materie prime, semilavorati e prodotti finiti durante tutti gli stadi: produzione, immagazzinamento, spedizione e distribuzione al cliente.
- Presenza di una procedura adeguata di richiamo (gestione delle emergenze) per i prodotti consegnati.



2.3 CONTROLLO DEL PRODOTTO / PROCESSO

♦ REQUISITI CONTROLLO DEL PRODOTTO

- Presenza di un Piano di Campionamento con definizione dei parametri, frequenze e limiti di accettabilità.
- Archiviazione dei risultati delle analisi.
- Presenza delle registrazioni delle Azioni Correttive intraprese in caso di non conformità.
- Presenza di controlli atti a dimostrare la sicurezza, conformità e legalità del prodotto, (inclusi etichettatura, integrità degli imballi, peso, ...)
- Definizione e conservazione di idonee registrazioni dei risultati dei controlli univocamente riferibili ai lotti controllati ed agli operatori responsabili.
- Garanzia che il prodotto non conforme sia chiaramente identificato e segregato.
- Presenza e applicazione di procedure precise nel trattamento del prodotto non conforme che comprendano il rifiuto, l'accettazione con riserva, la destinazione ad un uso alternativo.
- Prevenzione della contaminazione crociata mediante segregazione delle materie prime, semilavorati, prodotti finiti.
- Presenza di prodotti stoccati puliti ed in buono stato, protetti da polvere, umidità, ratti, uccelli, insetti.
- Segregazione prodotti chimici (detergenti, disinfettanti...)
- Utilizzo di imballaggi appropriati all'uso e conservazione degli stessi in condizioni tali da ridurre i rischi di contaminazione e deterioramento.



CITTA' di AVIGLIANA

Provincia di TORINO

-----♦-----

♦ MANUTENZIONE

- Presenza di una procedura o altra documentazione che definisca responsabilità, modalità e frequenze per la manutenzione di strutture, impianti e attrezzature.

♦ CONTROLLO TEMPERATURE / TEMPO

- Presenza di una procedura o altra documentazione che definisca responsabilità, modalità, frequenza e limiti di accettabilità per il controllo delle temperature / tempi (ove questo sia critico per la salubrità e qualità del prodotto).
- Garanzia dell'utilizzo di strumenti di misura relativi ai controlli di cui sopra controllati e/o tarati.

♦ PULIZIA E DISINFEZIONE

- Presenza di una procedura o altra documentazione che definisca responsabilità, modalità, aree, denominazione dei prodotti e frequenza per le attività ordinarie e straordinarie di pulizia e disinfezione.
- Presenza delle schede tecniche e di sicurezza dei prodotti impiegati.
- Definizione delle modalità di controllo dell'efficacia delle operazioni di pulizia (con relativi limiti e modalità di gestione non conformità).

♦ CONTROLLO DI RODITORI E INSETTI

- Presenza di una procedura o altra documentazione che definisca responsabilità, modalità, aree, denominazione dei prodotti e frequenza per le attività di controllo infestazioni biologiche.
- Presenza di una copia del contratto con la Ditta incaricata del servizio (in caso di interventi effettuati da ditte esterne).
- Presenza della planimetria riportante numerati i punti di posizionamento delle esche.
- Presenza delle schede tecniche e tossicologiche dei prodotti impiegati.



CITTA' di AVIGLIANA

Provincia di TORINO



◆ CONTROLLO PRE-OPERATIVO

- Presenza di una procedura o documentazione analoga che definisca responsabilità e modalità operative per i controlli pre-operativi (igiene locali, attrezzature, personale...) e le relative registrazioni.

Avigliana, 30 giugno 2010

Il Responsabile Area Amministrativa
(Dr Giovanni Trombadore)