

	MANUALE DI AUTOCONTROLLO	
	GESTIONE DIETE SPECIALI RISTORAZIONE SCOLASTICA	Cod.: IO 08
		Rev. 0 del 09.22

ISTRUZIONI OPERATIVA GESTIONE DIETE SPECIALI RISTORAZIONE SCOLASTICA

Assicurarsi di avere sempre disponibile la seguente documentazione:

- elenco nominativo degli Utenti per i quali è prevista la preparazione della dieta speciale;
- menu dietetici personalizzati;
- dettaglio degli alimenti vietati per ciascun Utente.

Qualora tale documentazione non fosse disponibile, rivolgiti alla Dietista o al Responsabile del Servizio.

Approvvigionamento materie prime

È vietata la fornitura di derrate alimentari da parte di soggetti privati (es. familiari degli utenti) o l'acquisto in esercizi (es. farmacie, supermercati) che non siano in grado di garantire la tracciabilità/rintracciabilità degli alimenti secondo quanto previsto dall'art. 18 del Regolamento CE 178/2002. In caso di necessità, è necessaria l'autorizzazione della Direzione Gestione Qualità, Ambiente e Sicurezza di sede.

Stoccaggio alimenti deperibili e non deperibili

- Conservare le materie prime in confezione originaria chiusa in una zona dedicata dell'area di stoccaggio/frigorifera, suddividendo le derrate destinate alle diete senza glutine dalle altre, e identificando le zone con il cartello *“Prodotti dietetici”* e *“Prodotti senza glutine”*.
- Conservare le materie prime in confezioni originarie aperte e i semilavorati:
 - Identificandoli con l'etichetta *“Prodotto semilavorato”* compilata in ogni sua parte,
 - Riponendoli in una zona dedicata dell'area di stoccaggio/frigorifera, suddividendo le derrate destinate alle diete senza glutine dalle altre,
 - Identificando le zone con il cartello *“Prodotti dietetici”* e/o *“Prodotti senza glutine”*.
- Conservare i prodotti destinati a diete per allergie e intolleranze in contenitori chiusi e separati.

Lavorazione

- Utilizzare i locali/aree dedicati alle diverse tipologie di dieta, laddove presenti, in alternativa rispettare questa sequenza operativa: diete senza glutine ► diete per allergia ► altre diete ► vitto comune;
- Pulire e sanificare piani di lavoro e attrezzature prima di iniziare la lavorazione, e tra una tipologia di dieta per allergia/intolleranza e l'altra;
- Per le Diete Senza Glutine utilizzare utensili (es. mestoli, pentole) dedicati, e se disponibili, le attrezzature (es. forno) dedicate;
- Verifica sempre l'etichettatura delle materie prime e/o dei semilavorati, accertandoti che risultino idonei alla preparazione delle diete; sono vietati anche gli alimenti che contengono l'allergene o sostanza da eliminare in tracce o con rischio di cross-contamination, salvo diversa ed esplicita indicazione medica;
- Rispettare scrupolosamente la ricetta prevista.

Trattamento termico (cottura / rigenerazione) e abbattimento

- Se disponibili, utilizzare le attrezzature dedicate per le diete per allergia/intolleranza;
- Se non sono disponibili attrezzature dedicate, organizza il trattamento termico (cottura / rigenerazione) in funzione dei locali e delle attrezzature a disposizione, rispettando questa sequenza: diete senza glutine ► diete per allergia ► altre diete ► vitto comune;
- Per il rilevamento delle temperature utilizzare un termometro a sonda dedicato o pulire e sanificare accuratamente il termometro a sonda prima di impiegarlo per gli alimenti destinati a consumatori allergici/intolleranti.

	MANUALE DI AUTOCONTROLLO	
	GESTIONE DIETE SPECIALI RISTORAZIONE SCOLASTICA	Cod.: IO 08
		Rev. 0 del 09.22

Confezionamento

- Confezionare le pietanze destinate a commensali allergici/intolleranti subito dopo la fase di trattamento termico (o di lavorazione per le pietanze fredde) e in continuo (es. prima tutte le diete senza glutine, poi tutte le diete senza lattosio).
- ciascuna preparazione (primo piatto, secondo piatto, contorno) deve essere confezionata in contenitori monoporzione sigillati e identificati con etichetta che riporti i seguenti dati minimi: nominativo dell'utente, la classe dell'utente, la tipologia di dieta. La stessa etichetta deve essere apposta anche su eventuali prodotti in confezione originaria (es. merendine, yogurt).

Veicolazione (eventuale)

In caso di veicolazione esterna, le monoporzioni destinate a Diete Speciali per allergie e intolleranze devono viaggiare in contenitori dedicati.

Somministrazione

- Al momento della somministrazione accertarsi dell'identità dell'utente prima di consegnare la dieta, chiedendo conferma allo stesso o alla persona che ne ha la supervisione (es. insegnante);
- Affidare la somministrazione delle diete preferibilmente sempre allo stesso operatore, che per consuetudine conosce a prima vista l'identità dell'utente;
- Deve essere sempre disponibile la documentazione completa e aggiornata relativa alle diete speciali:
 - elenco nominativo degli Utenti per i quali è prevista la preparazione della dieta speciale;
 - menu dietetici personalizzati;
 - dettaglio degli alimenti vietati per ciascun Utente.
- Aprire le confezioni solamente al momento della somministrazione e utilizzando utensili dedicati (in alternativa consegnare all'utente il contenitore chiuso).
- Laddove possibile (es. non è applicabile con un sistema di distribuzione tipo aziendale), somministrare prima le diete speciali per allergia/intolleranza, poi le restanti diete speciali e poi il vitto comune.
- Non misurare la temperatura di ricevimento delle diete speciali per allergia/intolleranza.