0008199 01/06/2020

REVISIONE N. 03 del 2020

PIANO AUTOCONTROLLO

I.P.S.E.O.A.S.C.

G. DE CAROLIS

Convitto S. Paolo Intervineas

Via Valadier sn Spoleto (PG)

9 marzo 2020

Sommario

PREMESSA 2

PARTE PRIMA: NORMATIVA E TERMINOLOGIA 2

Campo di applicazione 2

Sato delle revisioni 2

PARTE SECONDA: DESCRIZIONE ATTIVITA' 3

Anagrafica 3

Organigramma 4

Produzione 5

Approvvigionamento delle materie prime 5

Fornitori 7

Gestione di deposito 7

PARTE TERZA: PIANO DI AUTOCONTROLLO 8

Ciclo produttivo e distributivo 8

Procedure di verifica 8

PARTE QUARTA: ASSUNZIONE INCARICHI 10

PARTE QUINTA: FORMAZIONE E AGGIORNAMENTO 15

SCHEDE E ALLEGATI

Allegato Menu

Allegato Celiahia

Schede di Registrazione

PREMESSA

Il presente documento è redatto ai sensi del "Pacchetto igiene" con l'obiettivo di salvaguardare la salute del consumatore finale.

L'applicazione di un piano di autocontrollo va infatti a garantire l'igiene e la sicurezza degli alimenti prodotti o manipolati perché consente di individuate i possibili pericoli di contaminazione (H.A.) legati alla preparazione degli alimenti ed i punti critici di controllo (C.C.P.) all'interno di ciascun ciclo produttivo.

PARTE PRIMA: NORMATIVA E TERMINOLOGIA

Campo di applicazione

Il presente manuale si applica all'interno del Convitto a tutte le fasi della produzione, della preparazione, della trasformazione, del deposito, del trasporto, della manipolazione, compresa la somministrazione del cibo agli ospiti.

Stato delle revisioni

Il presente documento sarà revisionato ogni qualvolta si effettuino delle modifiche sia strutturali che nel ciclo produttivo. E' buona prassi, comunque, aggiornare il manuale ogni anno anche per prendere visione della correttezza o meno del sistema di autocontrollo e per aggiornare l'organigramma con il mansionario che annualmente viene cambiato per problemi gestionali.

Ogni volta che it documento sarà aggiornato dovranno essere indicate nella tabella seguente il numero delle revisioni e le motivazioni che hanno portato a tale scelta. Sarà cura del responsabile dell'autocontrollo divulgare a tutti i soggetti interessati gli aggiornamenti apportati, le cause e le eventuali modifiche comportamentali/tecniche da seguire.

Non ci sono evidenti modifiche nella struttura e nelle procedure, se non nelle parti contrassegnate nella scheda seguente a carico soprattutto del personale nuovo immesso e in alcune attività di stage.

Rev.	Data	Sezione modificata	Descrizione modifica
01	2017	--------	seconda emissione
02	2018	Lettere di incarico e mansioni	terza emissione
03	2020	Aggiornamento dati: Organigramma Formazione e aggiornamento HACCP Schede e Allegati	quarta emissione

PARTE SECONDA: DESCRIZIONE ATTIVITA'

Anagrafica

Regione Sociale	I.P.S.E.O.A.S.C. G. De Carolis - Convitto S. Paolo Intervineas
Sede Legale	Via S. Paolo
Sede Operativa	Via Vladier sn
Attività esercitata	Convitto alberghiero con annessa mensa scolastica
Legale Rappresentante	D.S. Prof.ssa Galassi Roberta
Responsabile Autocontrollo	Mammoli Guerrino
Partita IVA	84001860547
ATA Collaboratore Scolastico a T.I.	n. 4
ATA Collaboratore Scolastico a T.D.	n. 10 + n. 5 p.t.
Cuoco	n. 4

Organigramma

G.O.L. = Gruppo Omogeneo Lavororatori

N.	Cognome e nome	Data e Luogo di nascita	Mansione	Area omogenea di attività
1.	Galassi Roberta	10/04/1964 Terni	DL-DS Responsabile Istituto e Convitto	Convitto
2.	Mammoli Guerrino	17/10/1959 Spoleto (PG)	Cuoco Responsabile HACCP Responsabile T	Convitto
3.	Traversini Romina	03/03/1970 Gubbio (PG)	Cuoca Responsabile scadenze	Convitto
4.	Capitani Maria Giuditta	01/03/1958 Castel Ritaldi (PG)	Responsabile pulizie	Convitto
5.	Angeli Alessia	20/09/1995 Assisi (PG)	Cuoca	Convitto
6.	Barbati Teodoro	28/01/1990 Nola (NA)	ATA	Convitto
7.	Bartoloni Fabrizio	18/02/1974 Foligno (PG)	ATA	Convitto
8.	Carubini Franco	21/01/1965 Gubbio (PG)	ATA	Convitto
9.	Copponi Giacomo	15/04/1989 Spoleto (PG)	ATA	Convitto

10.	De Maria Raffaele	03/01/1990 Acerra (NA)	Cuoco	Convitto
11.	Gigliarelli Angela	12/10/1964 Foligno (PG)	ATA	Convitto
12.	Izzo Francesco	31/12/1995 S.M. CapuaVetre (CE)	ATA p.t.	Convitto
13.	Manzo Virgilio	19/10/1974 Pompei (NA)	ATA	Convitto
14.	Menichetti Roberto	30/05/1965 Canada (EE)	ATA p.t.	Convitto
15.	Pasquarelli Morena	06/05/1966 Gualdo Tadino (PG)	ATA	Convitto
16.	Profili Eleonora	06/07/1987 Foligno (PG)	ATA p.t.	Convitto
17.	Ranghiasci Sergio	08/04/1964 Francia (EE)	ATA	Convitto
18	Ravaglia Michela	15/05/1972 Perugia	ATA p.t.	Convitto
19	Santarelli Elisa	08/03/1986 Spoleto (PG)	ATA p.t.	Convitto
20	Sabatino Maria Calmela	13/12/1969 Vibo Valentia (VV)	ATA	Convitto

Produzione

Approvvigionamento delle materie prime

La ricezione delle materie prime costituisce una tappa fondamentale per garantire la sicurezza dei prodotti finiti. Per tale motivo è importante ricevere materie prime che forniscano sufficienti garanzie di igiene, di integrità e di freschezza. La scelta dei fornitori è a carico del DS e del DSGA mentre le ordinazioni settimanali vengono effettuate dal Sig. Mammoli che le passa al referente: la Sig.ra Antonini Stefania.

Le consegne avvengono a scadenza periodica a seconda della natura del prodotto.

Le condizioni igieniche del mezzo di trasporto e quelle delle derrate al momento della consegna sono state fino ad oggi idonee e non si sono verificati mai casi di richiamo, dunque la fidelizzazione del rapporto con i fornitori si sta rafforzando e così la qualità del servizio.

Le materie prime utilizzate vengono per la quasi totalità recapitate direttamente dai fornitori o da corrieri, presso il locale.

Le materie prime utilizzate vengono tutte recapitate nelle confezioni originali: scatolame, sacchi, secchetti, contenitori in vetro, contenitori in plastica per alimenti, cartoni, ecc.

L'approvvigionamento viene programmato giornalmente e in base alle necessità per i prodotti deperibili che, poi, vengono conservati in frigorifero e nel giro di pochi giorni utilizzati. I.'approvvigionamento delle materie prime non deperibili viene programmato settimanalmente con i fornitori.

La merce acquistata non ha mai presentato, fino ad oggi, carenze igieniche ed i fornitori non hanno mai fornito prodotti scaduti; lo stato degli imballaggi (etichettatura, data di scadenza ecc.) ed i caratteri organolettici (odore e colore) del prodotto sono le caratteristiche che vengono controllate al momento dello scarico e fino ad oggi sono sempre rientrate nella norma.

Se, durante la lavorazione, vengono identificate non conformità delle materie prime si provvede subito all'isolamento con l'identificazione della merce alterata che verrà poi restituita al fornitore; se, invece, la non conformità viene riscontrata a livello dei prodotti intermedi della lavorazione, si provvede subito all'isolamento del prodotto e alla sua eliminazione.

Fornitori

La puntuale verifica delle merci (sia confezionate che sfuse) in fase di ricevimento, consente una adeguata selezione dei fornitori e permette progressivamente di eliminare da ogni rapporto commerciale quelli che non sono in grado di garantire buone condizioni di pulizia e manutenzione, idonee temperature di trasporto, regolarità delle etichettature, il buono stato dei prodotti e delle loro eventuali confezioni. In questo senso, i fornitori hanno sempre fornito prodotti adeguati dal punto di vista qualitativo, rispettando sia i tempi di consegna che le quantità richieste.

FORNITORE	**MATERIA PRIMA**
Cancelloni	Tutte
Bonucci	Pane

Gestione di deposito

L'area adiacente alla cucina è adibita a deposito, le materie prime altamente deperibili vengono stoccate nelle celle frigorifere e quelle a lunga conservazione sulle scaffalature presenti nel laboratorio.

Durante l'immagazzinamento viene rispettata la temperatura adeguata di conservazione delle diverse tipologie alimentari ed evitata la promiscuità tra le varie merci.

Le derrate non deperibili vengono conservate a temperatura ambiente in scaffalature di materiale lavabile e disinfettabile; i prodotti sono differenziati per categorie e posti all'interno di appositi contenitori o imballaggi. Prima di depositare la merce viene sempre controllata la data di scadenza e l'integrità della confezione; le confezioni sono comunque disposte in modo tale da permettere la costante rotazione dei prodotti. Per quanto riguarda i prodotti deperibili vengono acquistati giornalmente/settimanalmente in modo da poter disporre di alimenti sempre freschi e sono subito utilizzati per la lavorazione.

Per quanto riguarda i prodotti surgelati/congelati, una volta scaricati dal mezzo di trasporto refrigerato, vengono subito messi nei congelatori, in modo da evitare possibilità di scongelamenti.

Nel magazzino ci sono:

- 2 frigorifero
- n. 5 congelatori di cui 1 a Colonna

PARTE TERZA: PIANO DI AUTOCONTROLLO

Ciclo produttivo e distributivo

Le attività svolte all'interno del convitto sono rivolte ad adolescenti di età tra i 14 e i 18 anni, per tale fascia di età si debbono utilizzare particolari accortezze e cure in tutto ciò che concerne alimenti e sicurezza igienica. Si seguono le indicazioni e le certificazioni dei dottori soprattutto se ci sono intolleranze o allergie. Tutte le manipolazioni che si effettuano durante la preparazione degli alimenti avvengono **in modo da ridurre al minimo il rischio di contaminazione** e di moltiplicazione microbica, attuando efficaci misure preventive. Durante la lavorazione, e rispettato il principio della "marcia in avanti" in modo da evitare il contatto dei prodotti alimentari lavorati con i semilavorati o con prodotti in fasi di lavoro precedenti; vengono effettuati controlli visivi ed organolettici sulle materie prime e viene evitata la contaminazione crociata tra gli alimenti crudi e quelli cotti. Vengono rispettati i legami di temperatura dei prodotti alimentari (caldo-freddo, freddo-freddo, freddo-caldo), inoltre i procedimenti di cottura, raffreddamento ecc. Sono effettuati secondo i tempi, le temperature e le modalità atti a mantenere il potere nutritivo dell'alimento ed allo stesso tempo a garantirne la salubrità.

La maggior parte dei prodotti alimentari sono cotti ad almeno 120°C (le temperature più alte che si raggiungono vanno dai 160°C ai 260°C) con la certezza che la temperatura al cuore del prodotto raggiunga i 75°C.

Le diverse tipologie di merci surgelate vengono cotte in forno a convenzione, eventualmente conservate nel frigo dove la temperatura non supera mai i 7°C. Tutte le operazioni svolte sugli alimenti, dallo stoccaggio alla somministrazione, vengono effettuate tenendo conto delle buone prassi di lavorazione.

Le cotture effettuate sono: al forno, in acqua bollente (lesso), in padella antiaderente, i piatti sono porzionati e somministrati in un bancone adibito allo sporzionamento.

Il ciclo produttivo delle diverse tipologie di prodotti viene analizzato nei diagrammi di flusso allegati.

Vengono riportate le fasi passo per passo in modo da costituire un piano di sicurezza alimentare: dalla descrizione del prodotto si passa ad identificarne l'uso specifico e costruirne un diagramma dilavorazione-fabbricazione.

I pasti sono colazione, pranzo, merenda e cena e tutti vengono somministrati dal banco espositivo da cui possono scegliere il prodotto che sarà somministrato dall'addetto di turno.

Colazione: cioccolato, the, latte, orzo, fette biscottate, biscotti, *pane,* nutella, burro, marmellate, succo di frutta, yogurt magro, latte delattosato.

Merenda: toast con pancarrè, prosciutto cotta, fontina-yogurt alla frutta-crostatine-merendine-frutta.

Per ciò che concerne la preparazione dei prodotti destinati a celiaci - intolleranti o allergici si designa giornalmente un responsabile in base ai turni di lavoro; ci sarà una scheda di monitoraggio su cui pater rintracciare la responsabilità degli OSA incaricati, che avendo pia esperienza potranno indicare volta per volta a chi lasciare l'incarico.

Inoltre si contrassegnano sia gli armadi che le attrezzature destinate a tali categorie, anche gli indumenti sono diversi (soprattutto per la celiachia) e chiusi in apposito armadietto, indossati net luogo di lavoro.

Procedure di verifica

Al fine di verificare ii buon funzionamento del sistema H.A.C.C.P. nell'ambito delle produzioni, e opportuno far eseguire periodicamente sui prodotti finiti un controllo per la verifica dell'integrità microbiologica degli alimenti. Le materie prime, possono essere analizzate nei casi sospetti o quando si decida di cambiare fornitore o produttore, costituendo così un valido sistema di sorveglianza e di prevenzione.

Si effettueranno ogni quadrimestre prove sui cibi preparati, quindi si effettua un monitoraggio sulle operazioni di pulizia per garantire che tutte le operazioni siano correttamente svolte e che le cariche batteriche non superino i limiti previsti dal regolamento 2073/2005 entrato in vigore il 1° Gennaio 2006 con l'obiettivo di elevare il livello di protezione dei consumatori.

Saranno effettuati campionamenti su diverse tipologie di alimento:

1. Prodotti cotti a base di carne di pollame
   Salmonella (dall'1.1.2010 Assente in 25 g D.L.vo 12S/92 prelievo in 4-5 Aliquote)
2. Uova - Salmonella assenza in tune Ie u.c.
3. Tamponi ambientali su superfici pulite (piani di lavoro, utensili, apparecchiature, stoviglie, ecc.) Parametri da ricercare Carica batterica totale a30°C
   - 0.- 25 ufc / cm2 Sanificazione buona
   - 26 - 50 ufc / cm2 Sanificazione accettabile
   - > 50 ufc/ cm2 Sanificazione inaccettabile

Inoltre per avere un campione di cibo sempre a disposizione delle A.C. si congelano ogni giorno i cibi e si tengono per 3 gg. per eventuali controlli a posteriori o qualora si presentasse una situazione di allarme.

PARTE QUARTA: ASSUNZIONE INCARICHI

LETTERA ASSUNZIONI INCARICHI

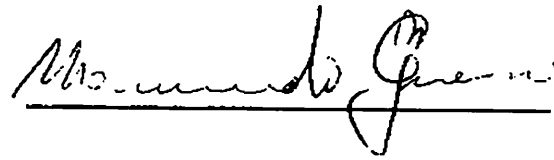
Lettera Assunzione Mansione di controllo del CCP Temperature

- Il/La sottoscritto/a Mammoli Guerrino

dichiara di assumersi la responsabilità della scheda temperature e precisamente: di osservare e annotate la temperatura di ogni frigorifero e congelatore, mettere al corrente il responsabile, qualora la temperatura fosse superiore al limite critico (+7°C per i frigoriferi e — 15°C per i congelatori) e effettuare le possibili azioni correttive.

Data 01-11-17

Firma per accettazione



Lettera Assunzione Mansione di controllo del CCP Pulizie

- Il/La sottoscritto/a ~~Capitani M. Giuditta~~

dichiara di assumersi la responsabilità della scheda pulizie:

di effettuare correttamente le fasi della sanificazione (detersione, disinfezione) nei locali e attrezzature affinché siano correttamente puliti, qualora sussista l'impossibilitâ, si annoterà l'accaduto e si metterà per iscritto eventuale locale/attrezzatura non conforme allo standard di corretta prassi igienica per poter far eseguire al più presto al personale in servizio l'operazione non svolta.

Data 01-11-17

Firma per accettazione

Capitani Tania Giuditta

Lettera Assunzione Mansione di controllo pasti per intolleranti/allergici

Il/Lasottoscritto/a MAMMOLI GUERRINO - TRAVERSINI ROMINA
PICCIONI ARIANNA - DE MARIA RAFFAELE

dichiara di assumersi la responsabilità della preparazione, somministrazione e pulizia dei pasti per soggetti a rischio, in quanto intolleranti/allergici.

Lo stesso/la stessa dichiara altresì, che fard attenzione all'attrezzatura, la separerà dal resto degli utensili, dedicherà un apposito spazio alle merci e farà in modo di poter servire anticipatamente i cibi a tali soggetti per evitare eventuali rischi di contaminazione.

Firma per accettazione

Lettera Assunzione Mansione di controllo date di scadenza/tme

Il/La sottoscritto/ TRAVERSINI ROMINA

dichiara di assumersi la responsabilità di:

controllare le date di scadenza e i termini minimi di conservazione di tutte le merci;

controllare il giusto turn over nel deposito (first in first out);

di segnare la data di aperture di merce che si consumano in piu giorni (es. salse) ed eventualmente indicare un tmc.

Data 01-11-17

Firma per accettazione

Istituto Professionale di Stato
Enogastronomia - Ospitalità Alberghiera - Servizi Commerciali
"Giancarlo De Carolis" SPOLETO

LETTERA DI DELEGA ED ATTRIBUZIONE DELLE RESPONSABILITA'

La sottoscritta Dirigente Scolastica prof.ssa Roberta Galassi, in qualità di legale rappresentante del Convitto annesso all'Istituto Alberghiero "G. De Carolis" di Spoleto
delega il sig.

Mammoli Guerrino

Il quale si assume le responsabilità dell'autocontrollo del settore igienico/sanitario. Nello specifico il responsabile si assumerà i seguenti oneri:

- Informare il personale riguardo le novità e le modifiche/integrazioni della normativa vigente;
- Attribuire al personale le mansioni riguardanti le diverse procedure e l'annotazione dei CCP in forma scritta (mansionario);
- Monitorare e verificare che le procedure siano conformi ed attenersi a ciò che è scritto nel presente piano;
- Controllare che i limiti critici non vengano superati e, semmai, procedere alla revisione del CCP e delle procedure di analisi e verifica, nonché a procedere con azioni correttive previste;
- Mettere a conoscenza il DS e il DSGA di tutte le operazioni e procedure che superano il limite critico previsto;
- Collaborare per eseguire tutti i report e le analisi previste dal piano

La Dirigente Scolastica
Prof.ssa Roberta Galassi

Firma per l'accettazione

Via San Paolo Intervineas, – 06049 SPOLETO (Pg)
Telefono Scuola: 0743/222788 – Fax: 0743/221595
Telefono Convitto: 0743/224725 – Fax 0743/201252
Sito Web: www.alberghierospoleto.edu.it – E-mail: pgrh01000r@istruzione.it – PEC: pgrh01000r@pec.istruzione.it

PARTE QUINTA: FORMAZIONE E AGGIORNAMENTO

CORSO DI FORMAZIONE SICUREZZA ALIMENTARE E SISTEMA HACCP

Ai sensi del D.Lgs. 193/2007e s.m.i., dei regolamenti CE 852-853 del 2004, della D.G.R. Umbria 93/2008 e s.m.i. DGR UMBRIA 1849/08.

Corso di Formazione di 12 ore per Addetto che manipola alimenti e bevande-Sicurezza alimentare e Sistema HACCP., sostenendo con esito positivo l'esame finale di apprendimento.

Formazione Specifica con la Prof.ssa Serena Rita, presso Convitto S. Paolo nei giorni 12-19-26 febbraio 2020, dei seguenti lavoratori ATA:

Barbati Teodoro

Bartoloni Fabrizio

Copponi Giacomo

Izzo Francesco

Manzo Virgilio

Profili Eleonora

Ranghiasci Sergio

Ravaglia Michela

Rupiani Stefani

Sabatino Maria Carmela

Santarelli Elisa

Trappetti Danilo

Sabatino Mari Carmela

CORSO DI AGGIORNAMENTO SICUREZZA ALIMENTARE E SISTEMA HACCP

Ai sensi del D.Lgs. 193/2007e s.m.i., dei regolamenti CE 852-853 del 2004, della D.G.R. Umbria 93/2008 e s.m.i. DGR UMBRIA 1849/08.

Corso di Aggiornamento di 6 ore per Addetto che manipola alimenti e bevande-Sicurezza alimentare e sistema HACCP. sostenendo con esito positivo l'esame finale di apprendimento.

Formazione specifica con la Prof.ssa Serena Rita, presso Convitto S. Paolo nei giorni 19-26 febbraio 2020, dei seguenti lavoratori ATA e ITP:

Candelori Giampiero

Fabbri Anna Maria

Pino Giuliana

Ranghiasci Sergio

Rossi Luigi

Diotallevi Paolo

SCHEDE E ALLEGATI

Allegato Menu

Menu convitto San Paolo

•GRAMMATURE DI RIFERIMENTO PER I DIVERSI ALIMENTI:

(da intendersi a crudo e al netto degli scarti) Ingredienti: grammature in gr

riso o pasta asciutti 80

riso o pasta per minestre 40

pasta all'uovo secca per lasagne 70

gnocchi di patate 200

crostini di pane per primo piatto 40

ravioli di ricotta e spinaci o di prosciutto 150

orzo, farro 40

lasagne, tortellini, agnolotti (come piatto unico) 120

pane comune non salato 60

pizza (come piatto unico) 200

verdura cruda per contorno (insalata, carote, finocchi, pomodoro, etc) 150

verdura cotta per contorno (spinaci, carote, finocchi, bieta, carciofi, zucchini,

melanzane, asparagi, peperoni, cavolfiore, etc) 200

patate per contorno 160

patate per purè 200

legumi per minestra o zuppa 40

carni rosse e avicole 80

pesce fresco o surgelato 130

carne o pesce per ragù 30

uovo per frittata n. 1 e 1/2

formaggi stagionati 40

formaggi freschi 80

formaggi per primi piatti o torta salata 30

parmigiano grattugiato per primi piatti, contorni... 10

olio extravergine d'oliva per condimento 10

Frutta mista fresca di stagione 200

Suggerimenti:

1 cucchiaio di olio EVO a porzione

1 cucchiaio di parmigiano a porzione

1 mestolo e 1/2 di pasta a porzione

2 mestoli per minestre a porzione.

L'opzione del secondo pasto si proporrà solo al momento in cui il primo pasto non *potrà essere* eseguito per motivi legati alla fornitura.

GIOVEDI' PRANZO	GIOVEDI' PRANZO	GIOVEDI' PRANZO	GIOVEDI' PRANZO
Gnocchi al ragù oppure pasta al pomodoro e basilico Spinacina oppure Insalatona di tonno mais, fagioli, pomodori. Frutta mista	Ravioli in salsa di pomodoro oppure risotto Scaloppine di tacchino oppure trancio di pesce impanato Insalata (lattuga oppure radicchio) Frutta mista	Tagliatelle alla boscaiola oppure insalata di farro Petto di tacchino oppure costini misti Insalata di carote e olive oppure insalata di cetrioli Frutta mista o macedonia	Ravioli burro e salvia oppure riso al burro Vitello tonnato oppure frittata Fagiolini al burro e limone oppure patate lesse Frutta mista
GIOVEDI' CENA	GIOVEDI' CENA	GIOVEDI' CENA	GIOVEDI' CENA
Risotto con radicchio e guanciale oppure pasta in bianco Petto di tacchino oppure arista Verdure cotte (spinaci oppure bieta). Frutta mista	Minestra in brodo o Rigatoni cacio e pepe Affettati e formaggi misti oppure patate lesse e uova sode Insalata mista Frutta mista	Risotto ai funghi oppure pasta cacio e pepe Vitello ai ferri oppure straccetti all'arancia Insaleta mista oppure spinaci Frutta mista o macedonia	Insalata di riso oppure orecchiette al pesto Petto di pollo al limone oppure roastbeef Insalata di carote e finocchi oppure patate al forno Frutta mista
VENERDI' PRANZO	VENERDI' PRANZO	VENERDI' PRANZO	VENERDI' PRANZO
Penne panna e salmone oppure insalata d'orzo Insalata di polipo oppure insalata di surimi con lattuga e maionese Verdure grigliate Dolce oppure gelato	Spaghetti al tonno oppure riso, olio e parmigiano Pesce impanato oppure prosciutto cotto e stracchino Dolce oppure gelato	Pennette con gamberetti (surimi) e zucchine oppure insalata di orzo Insalata di pesce con patate e pomodoro oppure polpettine in umido Dolce oppure gelato	Tagliatelline al tonno oppure riso in brodo Filetti di pesce al forno oppure arista al forno Insalata mista Dolce oppure gelato
VENERDI' CENA	VENERDI' CENA	VENERDI' CENA	VENERDI' CENA
Minestra in brodo o Pizza - sfoglia con formaggio e affettato Spinaci oppure Insalata mista Frutta mista	Pasta aglio e olio oppure minestrone Cotoletta e spinaci oppure filetto di merluzzo e patate Frutta mista o macedonia	Minestrina in brodo o Pizza - sfoglia con formaggio e affettato Verdure gratinate - patate al forno Frutta mista	Minestra con vegetali oppure riso in bianco Sfoglia ai spinaci e mozzarella - salsicce Frutta mista o macedonia
SABATO PRANZO	SABATO PRANZO	SABATO PRANZO	SABATO PRANZO
Tagliatelle al ragù oppure riso in bianco Petto di tacchino impanato oppure Quiche prosciutto e formaggio Verdure cotte oppure insalata Frutta mista o macedonia	Spaghetti alla carbonara oppure pasta al pesto Polpette di carne oppure insalata di tonno Insalata mista oppure bieta in padella Frutta mista o macedonia	Orecchiette al pesto oppure lasagne Pollo arrosto oppure bistecca Patate arrosto oppure spinaci Frutta mista o macedonia	Spaghetti alla amatriciana oppure riso Polpette di carne oppure platessa alla pizzaiola Insalata di finocchi- pomodori Frutta mista o macedonia
SABATO CENA	SABATO CENA	SABATO CENA	SABATO CENA
Polenta al sugo oppure minestrone Bistecca di vitello oppure trancio di pesce al forno Verdura cotta (spinaci oppure cavolfiore) Dolce oppure gelato	Risotto alla milanese oppure pasta in bianco Cosce di pollo oppure Affettati e formaggi Pomodori Frutta mista	Minestra di legumi oppure Rigatoni alla carbonara Bruschette varie oppure fettina ai ferri Fagiolini oppure broccoli Frutta mista o macedonia	Riso in bianco oppure Pizza varia Affettati oppure formaggi Verdure gratinate Dolce oppure gelato
DOMENICA PRANZO	DOMENICA PRANZO	DOMENICA PRANZO	DOMENICA PRANZO
Tortellini panna, salsiccia oppure riso ai 4 formaggi Pollo al forno con patate oppure filetto di pesce con patate Cetrioli e lattuga oppure pomodori e finocchi Frutta mista o macedonia	Lasagne al sugo oppure pasta cacio e pepe Arista oppure bistecca Patate al forno Frutta mista	Pasta alla norcina oppure polenta ai formaggi Roastbeef oppure tonno al forno Spinaci oppure cavoletti Dolce oppure gelato	Gnocchi al ragù oppure riso in bianco Polpette e verdure al forno oppure pesce e patate Dolce oppure gelato
DOMENICA CENA	DOMENICA CENA	DOMENICA CENA	DOMENICA CENA
Piadina con prosciutto e stracchino oppure pizza varia Pomodori e lattuga Dolce oppure gelato	Crema di patate olio e legumi oppure Spaghetti aglio e Bruschette miste oppure Caprese Dolce oppure gelato	Crema di legumi oppure piadina con affettati e formaggi Carne di vitello alla pizzaiola – platessa alla pizzaiola Insalata mista o verdure cotte Frutta mista	Pasta cacio e pepe oppure pasta al tonno Insalate Uova sode con salse Frutta mista

PRIMA SETTIMANA	SECONDA SETTIMANA	TERZA SETTIMANA	QUARTA SETTIMANA
LUNEDI' PRANZO	LUNEDI' PRANZO	LUNEDI' PRANZO	LUNEDI' PRANZO
Spaghetti al pomodoro oppure riso in bianco Petto di pollo al limone oppure affettati misti Insalata di pomodori oppure insalata di carote Frutta mista	Polenta al ragù oppure pasta in bianco Fettina ai ferri oppure insalata di tonno Insalata mista oppure patate lesse Frutta mista	Pasta alla carbonara oppure insalata d'orzo Petto di tacchino panato oppure stinco verdure al forno Frutta mista	Penne panna, piselli e prosciutto cotto oppure riso ai funghi Insalata mista con fagioli, pomodoro, olive e tonno oppure caprese (mozzarella e pomodori) Frutta mista
LUNEDI' CENA	LUNEDI' CENA	LUNEDI' CENA	LUNEDI' CENA
Zuppa di ceci e patate oppure minestra Scaloppina alla valdostana oppure petto di tacchino ripieno con formaggio e spinaci Verdura cotta Dolce	Riso al limone oppure piadina prosciutto – rucola e stracchino Rotolo di frittata-stracchino e prosciutto cotto oppure prosciutto e mozzarella Insalata mista Frutta mista	Minestrone oppure riso in bianco Arista di maiale oppure Crostini di spinaci e mozzarella Fagiolini al burro Frutta mista	Vellutata di verdure con bruschette Pollo oppure affettati misti Patate al forno Frutta mista
MARTEDI' PRANZO	MARTEDI' PRANZO	MARTEDI' PRANZO	MARTEDI' PRANZO
Lasagne al ragù oppure spaghetti in bianco Insalata di tonno oppure bruschette miste Insalata di finocchi oppure lattuga Frutta mista	Pasta al pomodoro oppure risotto con i funghi Stinco di maiale oppure fettina di vitello Verdura cotta Frutta mista o macedonia	Lasagne mozzarella e funghi – insalata di riso Coscette di pollo – trancio di pesce al forno Piselli oppure zucchine in padella Frutta mista	Rigatoni alla carbonara Polpette di carne oppure filetti di merluzzo al forno Insalata mista oppure mais e pomodori Frutta mista o macedonia
MARTEDI' CENA	MARTEDI' CENA	MARTEDI' CENA	MARTEDI' CENA
Vellutata di patate e funghi oppure Piadina prosciutto – rucola e stracchino Arista arrosto oppure omelette Fagiolini - carote Frutta sciroppata	Vellutata di legumi Pasta sfoglia formaggio, prosciutto cotto/salsiccia oppure cordone blue Insalata Frutta mista	Pasta e Fagioli oppure minestra Mozzarella e pomodori oppure salumi e formaggi Insalata mista Dolce oppure gelato	Insalata di farro oppure Pasta al pesto Fettina ai ferri o petto di pollo ai ferri Carote alla julienne oppure pomodori e insalata Dolce oppure gelato
MERCOLEDI' PRANZO	MERCOLEDI' PRANZO	MERCOLEDI' PRANZO	MERCOLEDI' PRANZO
Pennette con tonno oppure risotto Bastoncini di pesce oppure polpette di carne Pomodori e cetrioli o insalata Frutta mista o macedonia	Risotto gamberetti e zucchine oppure pasta in bianco Petto di pollo al limone oppure tonno/salmone al forno Verdure gratinate Frutta mista o macedonia	Risotto in bianco oppure spaghetti aglio e olio Bastoncini di pesce oppure uova sode Carote alla julienne oppure insalata di finocchi Frutta mista o macedonia	Tortellini al ragù oppure pizza Filetto di merluzzo (impanato con aglio e prezzemolo) - cotoletta Verdure impanate al forno oppure insalata mista Frutta mista o macedonia
MERCOLEDI' CENA	MERCOLEDI' CENA	MERCOLEDI' CENA	MERCOLEDI' CENA
Crostoni caldi con crema di legumi oppure vellutata di patate e carote Salumi e formaggi oppure scaloppina ai funghi Insalata mista Dolce oppure gelato	Zuppa di ceci e patate oppure quiche con speck e piselli Bruschette miste oppure frittata Carote alla julienne oppure insalata mista Dolce oppure gelato	Purea di patate e legumi oppure minestrone Verdure gratinate e polpette oppure uova con pancetta Dolce oppure gelato	Stracciatella alla romana oppure pasta in bianco Fettine alla pizzaiola o Insalata mista (mais, pomodori, tonno e olive) Pomodori gratinati Dolce oppure gelato

Allegato Celiachia

La Celiachia

La celiachia è un'intolleranza permanente al glutine, proteina presente in numerosi cereali (avena, orzo, farro, frumento, ecc.), per curarla non servono farmaci ma occorre sostituire pasta, pane, biscotti, pizza con prodotti privi di glutine, lavorati, ad esempio, con farine di riso o mais. I prodotti destinati ai celiaci sono contrassegnati da un marchio con la spiga barrata, ma anche cibi insospettabili come il gelato, il cioccolato e gli insaccati possono contenere glutine, quindi per ogni soggetto con diagnosi di tale patologia ci si attiene alla dieta raccomandata per i soggetti che hanno tale intolleranza. Non si potranno tenere cibi a contatto con altri contenenti glutine, per evitare tale contaminazione si userà un apposito contenitore contrassegnato e si terrà in un apposito spazio a lui destinato. Si contrassegnano i contenitori che contengono il materiale, attrezzature e posateria solo per coloro che sono affetti da celiachia, inoltre tutte le merci senza glutine devono essere poste più in alto per evitare contatti e contaminazioni crociate. Anche l'abbigliamento deve essere apposito per evitare contaminazioni, quindi tenuto in armadietto destinato e utilizzato solo per la preparazione di piatti privi di glutine. Stesso trattamento per tutte le altre allergie/intolleranze, inoltre verranno individuate nel mansionario gli OSA che avranno cura e si dedicheranno esclusivamente a tali ragazzi; gli stessi avranno la mansione di produzione piatti e pulizia degli ambienti e delle attrezzature a loro destinate.

Norme per la protezione dei soggetti malati di celiachia:

- L. 4 luglio 2005, n. 123 Pubblicata nella G. U. 7 luglio 2005, n. 156
- Decreto lgs. 111/92
- Reg. (CE) 41/2009
- Dir. 2009/39/CE
- Reg.(CE) 1169/2011
- Reg. del. (UE) n. 78/2014
- Reg. (CE) 1924/2006
- Reg. 609/2013 e 828/2014
- L. 4 luglio 2005, n. 123 - Pubblicata nella G. U. 7 luglio 2005, n. 156 – definisce la malattia celiaca o celiachia come una intolleranza permanente al glutine ed è riconosciuta come malattia sociale.

Gli interventi di cui alla presente legge sono diretti, unitamente agli interventi generali del Servizio sanitario nazionale, a favorire il normale inserimento nella vita sociale dei soggetti affetti da celiachia.

Al fine di garantire un'alimentazione equilibrata, ai soggetti affetti da celiachia è riconosciuto il diritto all'erogazione gratuita di prodotti dietoterapeutici senza glutine. Con decreto del Ministro della salute sono fissati i limiti massimi di spesa. Nelle mense delle strutture scolastiche e ospedaliere e nelle mense delle strutture pubbliche devono essere somministrati, previa richiesta degli interessati, anche pasti senza glutine.La completa esclusione del glutine dalla dieta non è facile da realizzare, in quanto i cereali non permessi ai celiaci si ritrovano in moltissimi prodotti alimentari ed il rischio di contaminazione accidentale da glutine è spesso presente nei processi di lavorazione. L'AIC suddivide gli alimenti nelle tre categorie degli alimenti "permessi", "a rischio" e "vietati".

L'ABC della dieta del celiaco

☺ = Permesso

? = Rischio

☹ = Vietato

Alimenti permessi ☺ alimenti che possono essere consumati liberamente, in quanto naturalmente privi di glutine o appartenenti a categorie alimentari non a rischio per i celiaci, poiché nel corso del loro processo produttivo non sussiste rischio di contaminazione crociata. Questi prodotti NON sono inseriti nel Prontuario AIC degli Alimenti.

Alimenti a rischio ? alimenti che potrebbero contenere glutine in quantità superiore ai 20 ppm o a rischio di contaminazione e per i quali è necessario conoscere e controllare l'ingredientistica ed i processi di lavorazione. I prodotti di queste categorie che vengono valutati come idonei dall'AIC vengono inseriti nel Prontuario AIC degli Alimenti.

Alimenti vietati ☹ alimenti che contengono glutine e pertanto non sono idonei ai celiaci. Tali alimenti, ovviamente, NON sono inseriti nel Prontuario. Può accadere (soprattutto per alcune categorie di prodotti come gli sfarinati) che da un ingrediente naturalmente privo di glutine si ottenga un prodotto finito (amidi, farine, fecole, ecc.) contaminato. Se, ad esempio, nel medesimo molino viene lavorato anche del frumento o un altro cereale proibito, sussiste un forte rischio di contaminazione dei prodotti finiti, per presenza di glutine negli ambienti di lavoro e nei sistemi di trasporto utilizzati. Per questo motivo alcune categorie di prodotti, anche se preparati o derivati con ingredienti naturalmente privi di glutine, sono considerate "a rischio".

Cereali, Farine e derivati

☺ Riso in chicchi

☺ Mais (granoturco) in chicchi

☺ Grano saraceno in chicchi

☺ Amaranto in chicchi

☺ Manioca

☺ Miglio in semi

☺ Quinoa in semi

☺ Sorgo in chicchi

☺ Teff in chicchi

? Farine, fecole, amidi (es. maizena), semola, semolini, creme e fiocchi dei cereali permessi

? Farina per polenta precotta ed istantanea, polenta pronta

? Malto, estratto di malto dei cereali permessi

? Estratto di malto dei cereali vietati

? Tapioca

? Amido di frumento deglutinato

? Prodotti per prima colazione da cereali permessi (cereali soffiati, in fiocchi, muesli)

? Cialde, gallette dei cereali permessi

? Crusca dei cereali permessi

? Fibre vegetali e dietetiche

? Popcorn confezionati

? Risotti pronti (in busta, surgelati, aromatizzati)

? Tacos, tortillas, couscous da cereali permessi

☹ Frumento (grano)

☹ Farro

☹ Orzo

☹ Avena

☹ Segale

☹ Monococo

☹ KAMUT®

☹ Spelta

☹ Triticale

☹ Farine, amidi, semola, semolini, creme e fiocchi dei cereali vietati

☹ Primi piatti preparati con i cereali vietati (paste, paste ripiene, gnocchi di patate, gnocchi alla romana, pizzoccheri, crepes)

☹ Pane e suoi sostitutivi preparati con i cereali vietati (pancarrè, pangrattato, focaccia, pizza, piadine, panzerotti, grissini, cracker, fette biscottate, taralli, crostini, salatini, cracotte, biscotti, merendine, pasticcini, torte)

☹ Germe di grano

☹ Farine e derivati etnici: couscous (da cereali vietati), tabulè, bulgur (boulgour o burghul), seitan, frik, cracked grano, greunkern, greis

☹ Crusca dei cereali vietati

☹ Malto dei cereali vietati

☹ Prodotti per prima colazione da cereali vietati (cereali soffiati, in fiocchi, muesli, porridge)

☹ Polenta taragna (se la farina di grano saraceno è miscelata con farina di grano)

Carne, Pesce e Uova

☺ Tutti i tipi di carne, pesce, molluschi e crostacei tal quali (freschi o congelati) non miscelati con altri ingredienti

☺ Pesce conservato: al naturale, sott'olio, affumicato, privo di additivi, aromi e altre sostanze

☺ Uova

☺ Uova (intere, tuorli o albumi) liquide pastorizzate prive di additivi, aromi e altre sostanze (non aromatizzate)

☺ Prosciutto crudo

☺ Lardo di Colonnata IGP e Lardo d'Arnad DOP

? Salumi e insaccati (bresaola, coppa, cotechino, lardo, mortadella, pancetta, prosciutto cotto, salame, salsiccia, speck, würstel, zampone, ecc.)

? Conserve di carne (es. carne in scatola, in gelatina)

? Hamburger

? Omogeneizzati di carne, pesce, prosciutto

? Piatti pronti o precotti a base di carne o pesce

? Uova (intere, tuorli o albumi) liquide pastorizzate aromatizzate

? Uova (intere, tuorli o albumi) in polvere

? Surimi

☹ Carne o pesce impanati (cotoletta, bastoncini, frittura di pesce, ecc.) o infarinati o miscelati con pangrattato (hamburger, polpette, ecc) o cucinati in sughi e salse addensate con farine vietate

Latte, Latticini, Formaggi e sostitutivi

☺ Latte fresco (pastorizzato) ed a lunga conservazione (UHT, sterilizzato) non addizionato di aromi o altre sostanze (ad eccezione di vitamine e/o minerali)

☺ Latte delattosato o ad alta digeribilità non addizionato di aromi o altre sostanze (ad eccezione di vitamine e/o minerali)

☺ Latte per la prima infanzia (0 -12 mesi)

☺ Latte fermentato, probiotici (contenenti unicamente yogurt, zucchero e fermenti lattici)

☺ Formaggi freschi e stagionati

☺ Yogurt naturale (magro o intero)

☺ Yogurt bianco cremoso senza aggiunta di addensanti, aromi o altre sostanze (contenente unicamente yogurt, zucchero e fermenti lattici)

☺ Panna fresca (pastorizzata) e panna a lunga conservazione (UHT) non miscelata con altri ingredienti, a esclusione di carragenina (E 407)

? Panna a lunga conservazione (UHT) condita (ai funghi, al salmone, ecc.), panna montata, panna spray, panna vegetale

? Yogurt alla frutta, "al gusto di...", cremosi

? Yogurt bianco cremoso con aggiunta di addensanti, aromi o altre sostanze

? Yogurt di soia, riso

? Formaggi a fette, fusi, light, spalmabili

? Creme, budini, dessert, panna cotta a base di latte, soia, riso

? Latte in polvere

? Latte condensato

? Latte addizionato/arricchito con fibre, cacao, aromi o altre sostanze (ad eccezione di vitamine e/o minerali)

? Latte di crescita (1-3 anni)

? Bevande a base di latte, soia, riso, mandorle

? Omogeneizzati di formaggio

☹ Piatti pronti a base di formaggio impanati con farine vietate

☹ Yogurt al malto, ai cereali, ai biscotti

☹ Latte ai cereali, ai biscotti

☹ Bevande a base di avena

Verdura e Legumi

☺ Tutti i tipi di verdura tal quale (fresca, essiccata, congelata, surgelata, liofilizzata)

☺ Verdure, funghi conservati (in salamoia, sott'aceto, sott'olio, sottosale) se costituiti unicamente da: verdure e/o funghi, acqua, sale, olio, aceto, zucchero, anidride solforosa, acido ascorbico,

☺ Funghi freschi, secchi, surgelati tal quali

☺ Tutti i legumi tal quali (freschi, secchi e in scatola): carrube, ceci, fagioli, fave, lenticchie, lupini, piselli, soia

☺ Preparati per minestrone (surgelati, freschi, secchi) costituiti unicamente da ortaggi

? Preparati per minestrone costituiti da ortaggi e altri ingredienti

? Passate di verdura

? Zuppe e minestre con cereali permessi

? Piatti pronti a base di verdura surgelata precotta (es. verdure e formaggio)

? Patate surgelate prefritte, precotte

? Patatine confezionate in sacchetto (snack)

? Purè istantaneo o surgelato

? Verdure conservate e miscelate con altri ingredienti

? Omogeneizzati di verdure

☹ Verdure (minestroni, zuppe, ecc.) con cereali vietati

☹ Verdure impanate, infarinate, in pastella con ingredienti vietati

Frutta

☺ Tutti i tipi di frutta tal quale (fresca e surgelata)

☺ Tutti i tipi di frutta secca con e senza guscio (tal quale, tostata, salata)

☺ Frutta disidratata, essiccata non infarinata (datteri, prugne secche, uva sultanina, ecc.)

☺ Frutta sciroppata

☺ Mousse, passate e frullati di frutta costituiti unicamente da frutta, zucchero, acido ascorbico e acido citrico

? Frutta candita, glassata, caramellata

? Mousse, passate e frullati di frutta miscelati con altri ingredienti

? Omogeneizzati di frutta

☹ Frutta disidratata infarinata (fichi secchi, ecc.)

Bevande e preparati per bevande

☺ Nettari e succhi di frutta non addizionati di vitamine o altre sostanze (conservanti, additivi, aromi, coloranti, ecc.), a esclusione di: acido ascorbico (E300 o vitamina C), acido citrico (E330) e sciroppo di glucosio o di glucosio-fruttosio

☺ Bevande gassate / frizzanti (aranciata, cola, ecc.)

? Bevande light

? Bevande a base di frutta

? Bevande a base di latte, soia, riso, mandorle

? Frappè (miscele già pronte)

? Integratori salini (liquidi, in polvere)

? Nettari e succhi di frutta addizionati di vitamine o altre sostanze

? Preparati per bevande al cioccolato/cacao, cappuccino

? Sciroppi per bibite e granite

? Effervescenti per bevande

☹ Bevande all'avena

Caffè - Tè - Tisane

☺ Caffè, caffè decaffeinato, caffè in cialde

☺ Bustina, filtro di: caffè, caffè decaffeinato, camomilla, tè, tè deteinato, tisane

? Caffè solubili

? Cialde per bevande calde

? Tè, camomilla, tisane (liquidi e preparati in polvere)

☹ Caffè solubile o surrogati del caffè contenenti orzo o malto

☹ Bevande contenenti malto, orzo, segale (orzo solubile e prodotti analoghi)

Alcolici

☺ Vino, spumante

☺ Distillati (cognac, grappa, rhum, tequila, whisky, gin, vodka) non addizionati di aromi o altre sostanze

? Bevande alcoliche addizionate con aromi o altre sostanze (es. liquori, distillati addizionati con altre sostanze)

? Birre da cereali consentiti e alcune tipologie di birra da malto d'orzo e/o frumento (vedi "Birra", pag. 33 del Prontuario AIC degli Alimenti ed. 2011 o la FAQ all'indirizzo)

☹ Birra da malto d'orzo e/o di frumento

Dolciumi

☺ Miele, zucchero (bianco e di canna)

☺ Radice di liquirizia grezza

☺ Maltodestrine e sciroppi di glucosio, incluso il destrosio anche di derivazione da cereali vietati

☺ Fruttosio puro

? Marmellate e confetture

? Marrons Glacees

? Zucchero a velo, aromatizzato

? Dolcificanti

? Cioccolato (con e senza ripieno), creme spalmabili al cioccolato e/o alla nocciola

? Cacao in polvere

? Gelati industriali o artigianali, semilavorati

? Caramelle, canditi, confetti, gelatine, chewing gum

? Torrone, croccante, marzapane

? Decorazioni per dolci (praline, codette)

☹ Cioccolato con cereali

☹ Torte, biscotti e dolci preparati con farine vietate e/o ingredienti non idonei

Grassi, Spezie, Condimenti e varie

☺ Burro, strutto, lardo da cucina

☺ Oli vegetali

☺ Aceto di vino (non aromatizzato)

☺ Aceto Balsamico Tradizionale DOP: di Modena, di Reggio Emilia; Aceto Balsamico di Modena IGP

☺ Aceto di mele

☺ Passata di pomodoro, pomodori pelati e concentrato di pomodoro non miscelati con altri ingredienti ad esclusione di acido ascorbico (E300) e acido citrico (E330)

☺ Pappa reale, polline

☺ Pepe, sale, zafferano, spezie ed erbe aromatiche tal quali

☺ Estratto di lievito

☺ Lievito fresco, liofilizzato, secco (di birra)

☺ Agar Agar in foglie

? Aceto aromatizzato, condimento balsamico (aceto balsamico non DOP, non IGP)

? Burro light, margarina e margarina light

? Condimenti a composizione non definita

? Sughi pronti (ragù, pesto, ecc.)

? Salse (maionese, senape, ketchup), paté, pasta d'acciughe

? Mostarda

? Dadi, preparati per brodo, estratti (di carne e vegetali)

? Insaporitori aromatizzanti

? Agar Agar in polvere, in barrette

? Colla di pesce

? Gelatina alimentare

? Lievito chimico (agenti lievitanti)

? Lievito fresco liquido di birra

? Lecitina di soia

? Salsa di soia

? Curry

? Tofu

? Vanillina

☹ Besciamella

☹ Lievito naturale o lievito madre o lievito acido

☹ Seitan

Cereali vietati

Riportiamo di seguito alcune tipologie di cereali e alimenti presenti in commercio che sono vietati ai celiaci perché contenenti glutine. Oltre a frumento (grano), segale, orzo, avena, triticale, monococco, sono vietati al celiaco: BULGUR (BOULGOUR).

È un grano molto cotto in acqua, frantumato dopo essere stato seccato al sole. Molto diffuso in Medio Oriente.

CRACKED GRANO

COUSCOUS

Tradizionale piatto arabo. Semola di grano duro mescolata ad acqua e lavorata a mano fino ad ottenere piccolissime sfere, seccate poi al sole e cotte a vapore.

FARRO

È un tipo di grano molto popolare nell'antica Roma. Attualmente è molto diffuso sia sotto forma di grani (nei minestroni surgelati, miscelato con legumi secchi per le preparazioni di minestroni, ecc...) oppure sotto forma di farina per la preparazione di paste, dolci, ecc... Esistono alcune varietà di Farro, una di queste è Tricum Spelta. FRIK

È chiamato Grano Verde Egiziano. KAMUT®

Kamut® è un marchio registrato della società americana Kamut International che designa una varietà di grano duro. Il Kamut® è un cereale che contiene glutine e, come tale, è sconsigliato per le persone affette da celiachia. GREUNKERN

Oggi viene tradotto come Grano Verde Greco, ma è il grano chiamato Spelta. SPELTA

Varietà del Farro

Schede di Registrazione

Sono predisposte schede di registrazione per ben eseguire le operazioni di monitoraggio dell'attività le quali possono coadiuvare le varie procedure di autocontrollo.

Nel manuale si terranno i fac-simile di quelle schede che saranno date all'incaricato, il quale avrà cura di registrare e di notificare eventuali anomalie al responsabile del laboratorio. Per evitare problematiche le schede resteranno nei laboratori affinché i responsabili possano monitorare i CCP.

Si vanno ad elencare le schede di monitoraggio che saranno allegate al piano.

Tutta la documentazione avente rilevanza ai fini dell'applicazione del Pacchetto igiene deve essere gestita in modo ordinato e controllato; deve, inoltre, essere conservata e tenuta a disposizione delle autorità di controllo.

La documentazione oltre al presente documento è suddivisa in:

a) Schede di registrazione
b) Attestati di corsi di formazione degli operatori
c) Archivio fornitori con relativi documenti di tracciabilità (fatture, d.d.t., ecc.)
d) Leggi, decreti, circolari, ecc.
e) Copia della DIA
f) Analisi chimiche
g) Relazioni tecniche
h) Planimetria
i) Eventuali dichiarazioni mediche di allergie/intolleranze
j) Deleghe e acquisizione di mansioni.
k) Incarichi a ditte per disinfestazioni e report

SCHEDA RILEVAZIONE TEMPERATURE E PULIZIA FRIGORIFERI MESE .....

Data				annotare le temperature e firmare		
	T°1	T°2	T°3	T°4	T°5	Firma
01						
02						
03						
04						
05						
06						
07						
08						
09						
10						
11						
12						
13						
14						
15						
16						
17						
18						
19						
20						
21						
22						
23						
24						
25						
26						
27						
28						
29						
30						
31						

Il Responsabile_____

- Per i frigoriferi la temperatura di riferimento è 4°C +/- 3°C di oscillazione
- Per i congelatori la temperatura di riferimento è -18°C +/- 3°C di oscillazione

Assegna a ciascun frigo/congelatore una numerazione:

T1=
T2=
T3=
T4=
T5=

SCHEDA VERIFICA CONDIZIONI DI PULIZIA MESE .....

Data	Pulizia locali conforme		Pulizia attrezzature conforme		Non conformità (indicare il locale o l'attrezzatura)	Pulizia straordinaria (indicare il locale o le attrezzature che hanno subito una pulizia approfondita)
01	Si	No	Si	No		
02	Si	No	Si	No		
03	Si	No	Si	No		
04	Si	No	Si	No		
05	Si	No	Si	No		
06	Si	No	Si	No		
07	Si	No	Si	No		
08	Si	No	Si	No		
09	Si	No	Si	No		
10	Si	No	Si	No		
11	Si	No	Si	No		
12	Si	No	Si	No		
13	Si	No	Si	No		
14	Si	No	Si	No		
15	Si	No	Si	No		
16	Si	No	Si	No		
17	Si	No	Si	No		
18	Si	No	Si	No		
19	Si	No	Si	No		
20	Si	No	Si	No		
21	Si	No	Si	No		
22	Si	No	Si	No		
23	Si	No	Si	No		
24	Si	No	Si	No		
25	Si	No	Si	No		
26	Si	No	Si	No		
27	Si	No	Si	No		
28	Si	No	Si	No		
29	Si	No	Si	No		
30	Si	No	Si	No		
31	Si	No	Si	No		

Il Responsabile.....

SCHEDA REGISTRAZIONE NON CONFORMITA'

Tipologia non conformità	Rilevamento	Azioni previste	Note

Il Responsabile_____

SCHEDA RINTRACCIABILITÀ

SCHEDA REGISTRAZIONE MATERIALE ACQUISTATO REG. 178/2002

Descrizione prodotto	Fornitore	Doc. n. lotto	Data di scadenza TMC	Uscita in data/note

Il Responsabile _____

SCHEDA REGISTRAZIONE ANALISI DI LABORATORIO (SINTESI DEI REPORT)

Tipologia di analisi	Data	Laboratorio analisi	Esito

Il Responsabile_____

SCHEDARIO FORNITORI

FORNITORE	INDIRIZZO		RECAPITO TEL. FAX/E-MAIL	REFERENTE

MODELLO PER LA RACCOLTA E LA COMUNICAZIONE DI INFORMAZIONI ALL'AUTORITA' COMPETENTE PER L'IDENTIFICAZIONE DI PRODOTTO NON CONFORME AI REQUISITI DI SICUREZZA DEGLI ALIMENTI (regolamento (CE) n. 178/2002, articoli 19 e 20)

All'Azienda U.S.L. n. 2 di Spoleto
Via San Carlo Spoleto

NOTIFICANTE
DITTA (Ragione sociale) _____
Sede legale: Via_____n°_____Comune_____
Tel_____fax_____e-mail_____
Sede stabilimento: Via_____n°_____Comune_____ Tel___fax____
e-mail_____Rappresentante legale: Sig._____residente in_____

PRODOTTO:

Denominazione di vendita/identificazione
Marchio di fabbrica/nome commerciale
Natura del prodotto e relativa descrizione dettagliata
Presentazione
Informazioni in etichetta
Ingredienti
Immagine/logo (descrizione)
Quantitativo totale (espresso in unità di misura)

LOTTO

N. totale lotti non conformi
Identificativo del/i lotto/i
Altre informazioni utili

NON CONFORMITA'AI REQUISITI DI SICUREZZA DEGLI ALIMENTI

Natura del pericolo	**1) Pericolo diretto per la salute**	**2) Non conformità di etichettatura**	**3) Altro**
	_____ _____ _____ _____	_____ _____ _____ _____	_____ __ _____ __ _____ __ _____ __

NON CONFORMITA'AI REQUISITI DI SICUREZZA DEGLI ALIMENTI

Natura del pericolo:	Biologico	Fisico	Chimico
Descrizione			
Rilevato in data			
Rilevato a seguito di			
Se da campionamento	data del prelievo		
	matrice		
	campioni		
	metodo		
	data del referto		
	laboratorio		

Altre informazioni utili

NON CONFORMITA' DI ETICHETTATURA o ALTRO

Descrizione

INDIVIDUZIONE DEL FORNITORE/PRODUTTORE

Nome/ragione sociale
Indirizzo
Recapito

IL PRODOTTO PUÒ AVER RAGGIUNTO L' UTILIZZATORE FINALE? Sì No

PROCEDURE ATTIVATE

Ritiro_____Descrizione riassuntiva _____
Richiamo_____Descrizione riassuntiva _____
Trasmissione
Informazioni
Descrizione riassuntiva
Tempi previsti per la chiusura della procedura attivata

DISTRIBUZIONE

Cliente/i	Ragione sociale indirizzo recapito
Documento di trasporto	N. data

Nota: Una lista di distribuzione, contenente tali dati per i singoli clienti, deve essere allegata alla notifica

TRASPORTATORE (in caso di trasportatore che agisce per conto terzi)

Impresa di trasporto	Indirizz o Recapit o Numero di targa del mezzo di trasporto

Data_____Firma dell'operatore_____

Istituto Professionale di Stato
Enogastronomia - Ospitalità Alberghiera - Servizi Commerciali
"Giancarlo De Carolis" SPOLETO

LETTERA ASSUNZIONE RESPONSABILITA' DEL LABORATORIO

Il/la sottoscritto/a _____

Dichiara di assumersi la responsabilità del laboratorio .....

Ossia della pulizia dell'ambiente e delle attrezzature, delle temperature dei frigo/congelatori, delle scadenze .

Data,_____

Firma

_____

Via San Paolo Intervineas, – 06049 SPOLETO (Pg)
Telefono Scuola: 0743/222788 – Fax: 0743/221595
Telefono Convitto: 0743/224725 – Fax 0743/201252
Sito Web: www.alberghierospoleto.edu.it – E-mail: pgrh01000r@istruzione.it – PEC: pgrh01000r@pec.istruzione.it