

STRUTTURAZIONE DI UNA CHECK LIST PER IL CONTROLLO PERIODICO DEI REQUISITI STRUTTURALI E ORGANIZZATIVI DELLA CUCINA DI UNA CASA DI CURA PER RIABILITAZIONE

Il Reg. CE 852/2004 individua
il Responsabile dell'industria alimentare
come il garante delle fasi di lavorazione
di un alimento e della salubrità del prodotto,
cui viene demandato
l'onere di individuare, nel processo lavorativo,
le fasi critiche per la sicurezza
igienica dell'alimento.



A tali fasi devono essere
applicate, mantenute ed aggiornate
idonee misure di controllo,
onde eliminare o ridurre ad un
livello accettabile
i potenziali rischi, tramite
l'adozione del
sistema di autocontrollo
HACCP.

Nella nostra struttura il servizio ristorazione e cucina
è gestito da una azienda esterna che ottempera
a tutti gli obblighi previsti dalla normativa vigente.

**La Direzione Sanitaria attua comunque
controlli periodici per garantire la
sicurezza alimentare dei degenti.**



Creazione di una
check-list di controllo
per verificare la qualità
del servizio erogato.

Tale lista viene
compilata periodicamente,
almeno una volta al mese,
mediante ispezione
diretta nei luoghi
di preparazione e
somministrazione
degli alimenti.



A) controlli dei requisiti strutturali dei locali cucina
disposizione dei locali, scaffalature,
presenza di celle frigo ben distinte per i vari alimenti,
disposizione degli spazi adibiti a preparazione di
alimenti distinti, adeguata illuminazione
adeguate cappe di aspirazione

**B) controlli dei requisiti organizzativi e di igiene
dei locali e del personale**
corrette procedure nell'acquisto dei prodotti,
corretta conservazione dei prodotti,
rispetto delle temperature delle celle frigo,
corretta distribuzione dei pasti,
igiene delle attrezzature e dei locali

Al termine dell'ispezione viene espressa una **valutazione complessiva del processo**
verificato, vengono individuati i punti di forza, le aree di miglioramento e le eventuali
raccomandazioni.

BIBLIOGRAFIA DI RIFERIMENTO

- Regolamento (Ce) N. 852/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 29 Aprile 2004 sull'igiene dei prodotti alimentari;
- Pari C, Zannoni B, Pagliarini E, Giovannelli G (1997) - *Linee guida per la messa a punto dei sistemi aziendali di autocontrollo dell'igiene. Il metodo Peri*, Centro Studi sull'Alimentazione Gino Alfonso Sada.
- ANMDO Lombardia e CERTIAGRO-CERTICHIM: Linee guida per l'implementazione del sistema di autocontrollo (HACCP) nella ristorazione sanitaria - Ed.0 del 30 giugno 1998.
- G.Mencaroni, S.Scuota, M. Capuccella, M.N. Haouet, T. Cenci: "la verifica analitica in regime di autocontrollo nella ristorazione collettiva" Webzine Sanità Pubblica Veterinaria Numero 27 - <http://www.pg.izs.it/indice-spv.html> - dicembre, 2004
- Istituto Zooprofilattico Sperimentale dell'Umbria e delle Marche Webzine Sanità Pubblica Veterinaria: Numero 35, marzo-aprile 2006 [<http://www.pg.izs.it/webzine.html>]