

**“Preparazione, conservazione e cottura degli alimenti”**

**Preparazione e conservazione degli alimenti**

Le derrate alimentari dovranno essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti Leggi in materia, dovranno avere confezioni ed etichettatura conformi alle normative vigenti.

Non sono ammesse etichettature incomplete, con diciture poco chiare o poco leggibili o comunque equivocabili; le confezioni utilizzate parzialmente dovranno mantenere leggibile l'etichetta.

**Conservazione delle derrate presso il centro di cottura**

Le diverse derrate alimentari dovranno essere conservate in celle o frigoriferi distinti.

Le carni rosse e bianche, qualora siano conservate nella stessa cella, devono essere separate e protette in modo adeguato.

I prodotti cotti refrigerati dovranno essere conservati in un'apposita cella a una temperatura compresa tra 0°C e 4°C.

La protezione delle derrate aperte e riconfezionate, deve avvenire solo con materiali idonei al contatto con gli alimenti.

Ogni qualvolta venga aperta e parzialmente utilizzata una confezione di un prodotto deperibile, su questa deve essere apposta idonea etichettatura che indichi la scadenza originaria del prodotto e la durabilità validata del prodotto aperto e riconfezionato.

I prodotti cotti dovranno essere conservati solo ed esclusivamente in contenitori di vetro o di acciaio inox.

Ogni qualvolta venga aperto un contenitore in banda stagnata e il contenuto non venga immediatamente consumato, dovrà essere travasato in un altro contenitore di vetro, acciaio inox o altro materiale non soggetto ad ossidazione; sul contenitore finale dovrà essere apposta etichetta riportante i dati originali ed ove possibile dovrà essere apposta l'etichetta stessa.

I prodotti a lunga conservazione come pasta, riso, legumi, farina, ecc., devono essere conservati in confezioni ben chiuse al fine di evitare attacchi da parassiti e in locale fresco e asciutto.

I prodotti semilavorati devono essere identificati con etichetta con l'indicazione della data di produzione.

**Organizzazione del lavoro per la preparazione degli alimenti**

Il personale addetto alla preparazione di piatti freddi, o al taglio di arrostiti, lessi, preparazioni di carni, insalate di riso ecc., deve fare uso di guanti monouso (idonei al contatto con alimenti secondo la legislazione vigente).

Le diverse tipologie di preparazioni (carne, verdure, formaggi ecc.) dovranno essere effettuate in aree dedicate secondo quanto previsto dalla legislazione vigente, o in alternativa nello stesso locale, dopo accurata pulizia e disinfezione.

L'organizzazione del personale in ogni fase deve essere tale da permettere un'esatta identificazione delle responsabilità e delle mansioni.

Le operazioni critiche devono essere condotte secondo procedure note e documentate.

### **Operazioni preliminari alla cottura**

Le operazioni che precedono la cottura devono essere eseguite secondo le modalità di seguito descritte:

- dopo lo scongelamento i prodotti surgelati dovranno essere utilizzati entro le 24 ore successive;
- è vietato nel modo più assoluto il congelamento o il ricongelamento di derrate di qualsiasi genere, sia fresche sia cotte o surgelate;
- la toelettatura/lavorazione delle carni dovrà essere effettuata nella stessa giornata in cui viene consumata;
- la carne per insalate crude, o altre preparazioni a base di carne, deve essere macinata in giornata;
- le operazioni di impanatura devono essere effettuate nel giorno della cottura;
- la degradazione chimica dell'olio utilizzato per la cottura in friggitrice deve essere valutata mediante l'uso di test Fritest; che dovrà essere opportunamente documentato;
- gli oli per la frittura dovranno essere conformi a quanto previsto dalla Circolare del Ministero della Sanità n. 1 dell'11 gennaio 1991, dovranno altresì essere raccolti in idonei contenitori e smaltiti, attraverso imprese specializzate;
- la preparazione di derrate il giorno precedente il consumo/servizio, è consentita a condizione che, dopo la cottura vengano raffreddate con l'ausilio dell'abbattitore rapido di temperatura. È tassativamente vietato raffreddare i prodotti cotti a temperatura ambiente.