

Norme di gestione cucina e approvvigionamenti alimentari

In un'ottica di promozione di misure efficaci finalizzate alla prevenzione delle malattie trasmesse dagli alimenti, come promosso dalla Regione Emilia-Romagna con LR11/03, nonostante il non obbligo dell'autorizzazione sanitaria ex. L. 283/62 e neppure l'applicazione degli adempimenti previsti dal D.Lgs 155/97 di autocontrollo della produzione alimentare per strutture per minori e quindi non attribuibili ed equiparabili ad imprese o industrie alimentari (Circolare N.2702 del 27 Gennaio 2004), il presente documento al fine di intraprendere opportune iniziative di educazione e formazione riguardo alle tematiche di sicurezza alimentare, riporta i comportamenti igienicamente corretti che devono essere rispettati dalle persone ospitate e dagli educatori che preparano i pasti.

L'educatore in turno si occupa di monitorare gli acquisti delle singole mamme dei viveri necessari alla preparazione dei pasti, effettuando anche i monitoraggi giornalieri presso lo spazio cucina e il frigorifero, al fine di verificare l'adeguatezza delle condizioni igienico-sanitarie dell'ambiente, la corretta conservazione degli alimenti supervisionando che i cibi siano conservati a temperature inadatte alla moltiplicazione dei microbi e i vari aspetti previsti nel modulo Mod.A - Res 2.14 Verifica periodica gestione cucina.

In caso di acquisto di carne, pesce e latticini, ricordando che gli alimenti più a rischio di tossinfezioni sono carni tritate, carni da consumare crude, minestre e pietanze a base di carne o in brodo di carne, pesci e frutti di mare, uova e cibi a base di uova, latte, latticini e cibi contenenti gli stessi, è obbligatorio allegare al prodotto lo scontrino attestante la provenienza dell'alimento per poter eventualmente risalire alla fonte in caso di alimento contaminato e conseguenti segnalazioni alle autorità competenti.

In alcune giornate, l'educatore può essere sostituito da volontari residenti, in base al programma di turni redatto dal responsabile.

Supporto alla preparazione dei pasti

Le mamme ospiti, secondo i turni stabiliti dal coordinatore pedagogico, entreranno in cucina al mattino dalle ore 11:00 alle 12:30 e al pomeriggio dalle ore 17:30 alle 19:00. Le madri saranno supportate/supervisionate dagli educatori nella preparazione del cibo da consumarsi durante il pasto, garantendo e monitorando la corretta gestione della conservazione igienica e manipolazione degli alimenti. L'educatore si occuperà di preparare i turni delle mamme, tenendo conto dei singoli progetti educativi, del grado di autonomia di ognuno, degli eventuali impegni all'esterno della struttura di ogni mamma, delle condizioni sanitarie e di salute di ognuna. A ciascun ospite sarà fatto un check-up sanitario all'ingresso della struttura per

garantire le condizioni minime di igiene e sicurezza nell'ambiente cucina, verificando oltre che l'adeguata igiene (vestiti puliti, mani lavate, ecc.):

- la pulizia dei piani di lavoro, assicurandosi dell'accurata igiene degli spazi;
- l'utilizzo di prodotti non scaduti e regolarmente conservati;
- l'eventuale separazione tra cibi crudi e cotti;
- che la mamma, nell'atto del cucinare, non tocchi oggetti estranei e potenzialmente portatori di germi quali chiavi, monete, soldi, etc.;
- l'uso di biancheria da cucina pulita;
- l'uso di stoviglie (tegami, piatti, bicchieri, posate) igienizzate;

I turni della cucina sono appesi nelle bacheche e contengono indicazione di ora di ingresso e di termine del turno. Le mamme sono supportate alla preparazione del pasto (aiuto a tagliare e lavare verdure, frutta, preparazione del pane, ecc.) dall'equipe educativa ma anche nella pulizia delle stoviglie della cucina. La cucina dovrà essere sottoposta a pulizia e disinfezione dopo ogni uso.

Quattro volte al mese viene organizzato un turno in cui le mamme ospiti sono coinvolte nella pulizia straordinaria dello spazio cucina. In caso di necessità i volontari possono dare un supporto. Durante lo svolgimento delle pulizie straordinarie è necessario pulire l'interno dei frigoriferi, il piano cottura, i pensili e i contenitori con le stoviglie e i tegami, nonché i filtri della cappa aspirante e la lavastoviglie. L'obiettivo è quello di mantenere, in aggiunta alle sanificazioni giornaliere, uno spazio igienicamente salubre e di evitare accumuli di batteri o residui alimentari.

Gli educatori in turno devono garantire la puntualità e il rispetto del turno da parte di ogni mamma, avvisando la coordinatrice in caso notino qualche inadempienza o ritardo.

L'educatore in turno è responsabile della gestione dei viveri contenuti sia nei pensili, sia all'interno dei frigoriferi e monitora le date di scadenza, evitando che sia conservato nello spazio cucina cibo scaduto e avariato. In caso una confezione sia aperta e contenuta in frigorifero, occorre consumarla nel giro di massimo un giorno. Occorre utilizzare contenitori con il coperchio per evitare la contaminazione degli alimenti. Al termine di ogni giornata dovrà essere compilato il modulo Mod.A - Res 2.14 Verifica periodica gestione cucina, tale modulo ha la funzione di verificare costantemente la corretta conservazione degli alimenti e la pulizia degli spazi adibiti, nonché le condizioni igienico sanitarie delle persone che accedono alla cucina.

Dal punto di vista relazionale, le ospiti mantengono a riferimento l'equipe educativa per qualunque aspetto personale o inerente il lavoro di cucina. Ogni altro aspetto si rimanda al coordinatore.

Lo spazio cucina sarà utilizzato esclusivamente per preparare i pasti per i nuclei ospiti. E' possibile conservare le razioni di cibo non distribuito al momento del pasto, al massimo per un giorno. I pasti avanzati non possono essere consumati nell'area ingresso della casa e in luoghi non adibiti a tale scopo.

Di fondamentale attenzione è il paradigma che vede il cibo non solo come un aspetto puramente nutrizionale ma anche come elemento di identità culturale.

[...] L'approccio culturale al cibo nell'ottica di un approccio sistemico alla complessità dell'atto alimentare e dell'unità del sapere, è essenziale l'attenzione agli aspetti dell'evoluzione culturale, che gravitano intorno al cibo e al sistema agroalimentare: il rapporto con il territorio e il lavoro; le sue risorse e gli elementi di sostenibilità; le diverse tradizioni enogastronomiche; il confronto interculturale e la valorizzazione della biodiversità; i riti, la convivialità, i luoghi e le modalità di rapporto con il cibo nell'acquisto e nel consumo, anche in riferimento a valori e dottrine religiose. [...] Linee Guida per l'Educazione Alimentare – Miur 2015.

La merceologia, ovvero la conoscenza del cibo e degli alimenti, quindi è un processo culturalmente intrinseco che riguarda le fasi della conservazione e della preparazione del cibo, il quale consente di acquisire conoscenze indispensabili per un consumo attento e consapevole.

L'importanza delle corrette manipolazioni degli alimenti e di una giusta conservazione rappresenta, dunque un aspetto essenziale da trattare all'interno dell'attività dell'equipe educativa, che deve sempre tenere nella giusta considerazione le tematiche di tipo igienico, nell'ottica di responsabilizzare direttamente la mamma ospitata nell'interazione con il cibo, in tutte le sue fasi.

Linea guida sorveglianza igienica del bambino

Il bambino deve essere accompagnato in bagno dal personale di servizio che dovrà controllare la scrupolosa osservanza delle norme igieniche, ovvero l'accurato lavaggio delle mani con acqua e sapone liquido, soprattutto dopo l'uso dei servizi igienici, e l'utilizzo di salviette di carta per asciugarsele.

Linea guida verifica della conservazione e igiene degli alimenti

Gli alimenti possono essere contaminati da microrganismi che provengono da lesioni cutanee, da infezioni del cavo orale o dell'apparato respiratorio (tonsilliti, bronchiti), o con batteri eliminati con le feci, provocando malattie come la salmonellosi, il tifo, le dissenterie.

Per tanto risulta di basilare importanza prevenire negli spazi comuni e nelle cucine la contaminazione dei cibi da cattiva igiene, da materie prime, da attrezzature, da contatto tra cibi crudi e cibi cotti, da cibo ottenuto da fonti incerte.

Le malattie trasmesse dagli alimenti possono infatti provocare intossicazioni, infezioni e tossinfezioni, in quanto causate da un alimento che contiene sostanze chimiche velenose o tossine prodotte da microrganismi.

La prevenzione è l'unico metodo efficace per una corretta gestione degli alimenti, attraverso le seguenti essenziali regole:

- 1) *Preservare tutti gli alimenti da possibili contaminazioni;*
- 2) *Applicare le tecniche e i metodi di conservazione idonei a distruggere le spore o ad impedire la moltiplicazione di tossina preferendo, comunque, le preparazioni con cotture ad elevate temperature (l'ebollizione per 15 minuti distrugge la tossina);*
- 3) *Poiché la moltiplicazione del botulino causa spesso la emanazione di cattivi odori e produzione di gas dagli alimenti conservati, è norma di elementare prudenza distruggere le conserve in qualsiasi modo alterate, le scatole rigonfiate e i barattoli con i coperchi sollevati.*

Per tutte le specifiche e gli approfondimenti del caso si rimanda alle linee guida del Servizio Sanitario Regionale dell'Emilia-Romagna relative alla Sicurezza e Igiene degli Alimenti e al documento Consigli sulla prevenzione di alcune malattie infettive del Ministero della Salute – Dipartimento della Prevenzione Malattie Infettive e profilassi Internazionale, allegati al presente documento.

In cucina sono appese le linee guida per una corretta gestione dell'igiene alimentare, della cottura e conservazione degli alimenti in tre lingue: italiano, inglese, arabo.

Tali linee guida vengono consegnate all'utente ospitato nella fase di ingresso in struttura come vademecum per la gestione della cucina.

L'equipe educativa, tuttavia, renderà edotte tutte le mamme ospiti a seguire tali linee guida e ricorderà costantemente di seguire le prescrizioni in esse riportate.

Di seguito vengono riportate le corrette modalità di conservazione dei prodotti refrigerati: modalità di monitoraggio, limiti critici ed eventuali misure correttive:

(deve essere compilato al termine di ogni turno giornaliero il modulo Mod.A - Res 2.14 Verifica periodica gestione cucina)

OPERAZIONE	MONITORAGGIO	LIMITI CRITICI	AZIONI CORRETTIVE
temperatura del frigorifero	rilevazione giornaliera, all'inizio del turno, della temperatura indicata dal termometro del frigorifero	la temperatura non deve essere superiore a +4°C e non deve essere inferiore a -1°C. La temperatura non deve essere superiore a +2°C nel caso siano presenti: <ul style="list-style-type: none"> • carni macinate; • carni di pezzatura inferiore a 100 g; • piatti precucinati a base di pesci o crostacei. 	Identificare la causa del rialzo termico e intervenire perchè venga immediatamente rimossa. Se ciò non è possibile telefonare alla ditta manutentrice. Controllare la temperatura al cuore di diverse confezioni, con particolare riguardo a quelle con ridotti spessori. Se la temperatura del pollame (misurata con termometro a sonda), al cuore di una fesa di tacchino o di pollo e max +8°C, il prodotto va rapidamente portato alla corretta temperatura e utilizzato in giornata. Se è superiore il prodotto deve essere eliminato. Se la temperatura media al cuore delle carni bovine e suine è max +10°C, il prodotto va rapidamente portato alla corretta temperatura. Se è superiore viene informato il SV; al contempo, la temperatura viene rapidamente diminuita e l'utilizzo rimane sospeso. Controllare la temperatura dei prodotti più deperibili (mozzarella, stracchino, ricotta, caciotta e simili). Se la temperatura è max +10°C, il prodotto va rapidamente portato alla corretta temperatura. Se è superiore i prodotti più deperibili vanno eliminati.
Separazione/ protezione	occorre rilevare che le diverse matrici alimentari sfuse (carni rosse, carni bianche, uova, latticini, verdure) siano conservate in frigoriferi distinti oppure, a seconda dei casi, su ripiani o in comparti distinti del frigorifero. Gli alimenti sfusi devono essere adeguatamente protetti con polietilene, coperchi, etc.	non è accettabile la presenza di prodotti sfusi di diversa matrice sullo stesso ripiano o nel medesimo scomparto. Non è accettabile la presenza di alimenti sfusi privi di protezione.	ripristinare la corretta separazione e protezione delle matrici.

Argelato, 01 ottobre 2019

Antonella Sacco

Coordinatore pedagogico e Responsabile Area accoglienza

Chiara Ricciardelli

Presidente coop. sociale La Venenta

La Venenta - Società Cooperativa Sociale Onlus

Sede legale: Via Venenta 21 - 40050 Argelato (BO)

Sede Uffici: Via Mascherino 14 - 40016 San Giorgio di Piano (BO)

Iscr. Registro Imprese di Bologna in data 02/11/2011 n.03156041208

P.IVA e C.F. 03156041208 - R.E.A. nr. 496564 - Iscr. Albo Soc. Coop. n. A216909 del 02/11/2011

Telefono Uffici: +39 327 4269155 - e-mail: info@coop.lavenenta.it - coopvenenta@pec.it

www.venenta.com

