

Allegato A- Trasporto del vitto ai reparti di degenza

Il manuale di autocontrollo dovrà prevedere specifiche procedure anche per le fasi di veicolazione, trasporto e consegna dei pasti.

I piatti freddi

La conservazione dei piatti freddi, precedente al trasporto, deve avvenire ad una temperatura compresa tra 1° e 10° C in conformità al Regolamento CE n. 852/04 (del Parlamento Europeo e del Consiglio del 29/04/2004 sull'igiene dei prodotti alimentari) e D.P.G.R. 01/08/2006 n. 40/R. Per il periodo che intercorre fra il prelievo (massimo 30') ed il trasporto alla sede di destinazione, la conservazione degli alimenti freddi dovrà avvenire tramite appositi contenitori, lavati e igienizzati, che garantiscono la refrigerazione.

I piatti caldi

I pasti pronti per le relative destinazioni devono essere posti in area dedicata, in contenitori specifici per il mantenimento a caldo e/o in appositi carrelli alimentati, che permettono il mantenimento della corretta temperatura per i piatti caldi. Preparazioni e derrate di tipo differente saranno confezionate ciascuna in contenitori diversi per evitare possibili contaminazioni, dividendo nettamente gli alimenti che devono mantenere temperature elevate da quelli che devono essere consumati crudi o comunque freddi. I carrelli e i contenitori dovranno essere ben lavate ed igienizzate da parte dell'impresa. Sopra i contenitori dovranno essere indicati il nome del Presidio Medico, l'Unità Operativa e la tipologia di dieta.

Veicolazione dei pasti

Le attrezzature utilizzate per la veicolazione, il trasporto e la conservazione dei pasti caldi e freddi devono essere conformi al Regolamento CE n. 852/04 (del Parlamento Europeo e del Consiglio del 29/4/2004 sull'igiene dei prodotti alimentari) e D.P.G.R. 1/8/2006 n. 40/R e garantire il mantenimento costante delle temperature prescritte. La veicolazione dei pasti deve avvenire in contenitori isotermitici e con automezzi idonei sotto il profilo igienico-sanitario. Ogni trasporto verso le singole sedi di somministrazione deve essere effettuato riducendo al minimo i tempi di percorrenza e conseguentemente lo stazionamento dei pasti in legame caldo, garantendo anche la qualità organolettica. Il personale che effettua il trasporto non dovrà effettuare soste che non siano strettamente collegate alle esigenze di percorso. Il manuale di autocontrollo deve prevedere l'obbligo da parte degli operatori del centro cottura, prima della partenza dei pasti, di verifica, a mezzo termometro a sonda, delle temperature alla partenza. Dovranno, inoltre, registrare le risultanze, su apposito modulo, nel rispetto delle

seguenti temperature di sicurezza: piatti freddi $T \leq 10^{\circ}\text{C}$ e piatti caldi $T \geq 65^{\circ}\text{C}$. Tali registrazioni devono essere conservate nel Centro di produzione, ed essere rese disponibili in sede di controllo.

Mezzi di trasporto

Deve essere obbligatoriamente inviata una scheda relativa ai mezzi di trasporto utilizzati riportante: la tipologia dei mezzi, il loro numero, le loro targhe e copia delle carte di circolazione.

Qualora un mezzo venga anche solo temporaneamente sostituito si deve provvedere alla comunicazione della sua sostituzione alle Direzioni Mediche Ospedaliere interessate e al Provveditorato.

Tali documenti devono anche essere conservati nel Centro di produzione, ed essere resi disponibili in sede di controllo.

I mezzi di trasporto devono essere idonei ed utilizzati esclusivamente per il trasporto di alimenti, rivestiti internamente di materiale facilmente lavabile, il vano di carico deve essere separato dal vano di guida. E' fatto obbligo di provvedere quotidianamente alla pulizia e alla sanificazione accurata e approfondita dei mezzi di trasporto utilizzati, in modo tale che dai medesimi non derivi contaminazione crociata da sostanze estranee agli alimenti trasportati.

L'Impresa aggiudicataria dovrà garantire l'ottimale organizzazione tecnica del servizio attraverso la disponibilità di quanto segue: - carrelli trasportatori- carrelli termici e carrellature varie.

Piano di Trasporto

L'Impresa dovrà stilare un "PIANO DI TRASPORTO" per ogni Presidio che contenga: i mezzi, gli orari di partenza (dalla cucina centralizzata, locata presso il P.O. Monaldi) e l'arrivo/consegna presso ciascun Presidio Ospedaliero (Cotugno e CTO).

In aggiunta, dovrà creare una specifica procedura che individui i materiali e le attrezzature impiegate, e le modalità per garantire il rispetto dei tempi e delle temperature di legge, prevedendo l'utilizzo di almeno n° 2 mezzi.

L'Impresa aggiudicataria del servizio dovrà prevedere una procedura che indichi con chiarezza gli operatori presenti durante il trasporto.

Smistamento dei pasti presso i Presidi Ospedalieri

I reparti di degenza dei presidi Ospedalieri costituiscono il punto terminale di consegna e provvedono esclusivamente alla somministrazione dei pasti. E' obbligatorio mantenere gli alimenti alle temperature idonee per la sicurezza microbiologica dei cibi.

Alla fase di veicolazione dei pasti in contenitori idonei deve seguire rapidamente quella di trasporto presso i singoli reparti del Presidio al quale sono destinati.

Per i Presidi ospedalieri Cotugno e CTO, i pasti devono essere ricevuti presso i punti di accettazione vitto, locali all'uopo individuati, adeguatamente arredati dalla Ditta aggiudicataria, e, quindi, trasferiti presso i reparti di degenza secondo le modalità ed i percorsi stabiliti dalla Direzione Medica di Presidio competente. Il/i locale/i di accettazione dei pasti devono essere dotati di piani d'appoggio ed eventuali attrezzature in materiale lavabile e sanificabile così come i carrelli adibiti al trasporto del vitto, per i quali deve essere previsto il lavaggio e successiva sanificazione.

Alla consegna dei pasti dovrà essere fornito all'Unità Operativa il relativo elenco, indicando nello specifico il numero e la tipologia delle diverse diete. Tale elenco dovrà essere vidimato dal Coordinatore Infermieristico o da un suo delegato, quale ricevuta di consegna del vitto.

Per l'effettuazione del servizio di distribuzione dei pasti, la Ditta aggiudicataria deve impiegare personale proprio, individuato in numero tale da assicurare tempi di esecuzione adeguati ad una tempestiva ed ordinata esecuzione del servizio stesso.

Il personale della Ditta aggiudicataria impiegato nella distribuzione dei pasti, dovrà vestire divise proprie e calzature adeguate alla mansione e dovrà essere provvisto di cartellino di riconoscimento, ben visibile, riportante la denominazione sociale dell'impresa, le generalità la foto e la matricola dell'operatore. In particolare, per la distribuzione del pasto il personale dovrà attenersi alle basilari norme igienico-sanitarie. Durante la distribuzione il personale dovrà pertanto utilizzare un abbigliamento dedicato, completo di copricapo e sovracamice evitando di indossare monili e bracciali.