

# MANUALE DI CUCINA IN EMERGENZA

A cura del DSEFIC  
Dipartimento Solidarietà Emergenze  
Federazione Italiana Cuochi



**MANUALE  
DI CUCINA  
IN EMERGENZA**

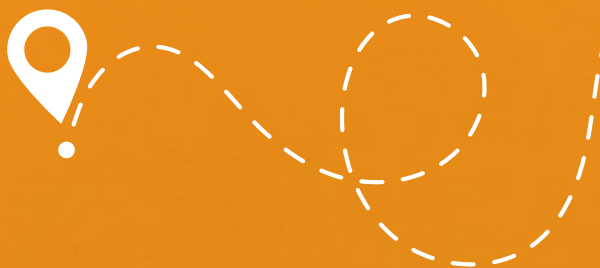
# INDICE

Prefazione	2
Introduzione	4
Capitolo 1 Operatori volontari e rischi	6
Capitolo 2 Le zone	28
Capitolo 3 Protocollo operativo	36
Capitolo 4 Le alimentazioni speciali	50
Capitolo 5 Moduli	70
Capitolo 6 Ricette	74

# PREFAZIONE

a cura di Roberto Rosati

Presidente nazionale Dipartimento Solidarietà Emergenze FIC



In una situazione emergenziale, dove tutto è in divenire e le certezze sono sempre molto poche, avere un testo dettagliato che ci aiuta a gestire con attenzione ed oculatezza le fasi preparatorie, organizzative ed operative di una cucina da campo, risulta a mio parere fondamentale. È lo stesso parere che ha avuto il comparto Formazione del DSEFIC guidato da Rossanina Del Santo.

Grazie a tutti loro oggi abbiamo un testo dinamico, di facile comprensione e applicazione in grado di supportare al meglio le squadre di **cuochi**, **cucinieri** e personale di supporto cucina che si troveranno ad operare in queste situazioni.



Siamo volutamente partiti dalle regole basilari che devono contraddistinguere un volontario di Protezione Civile in questo ambito, per poter operare in supporto alle squadre di soccorso nell'assistenza alla popolazione, perché riteniamo che i requisiti base debbano essere la pietra miliare di questa operatività.

A seguire abbiamo analizzato le zone di lavoro con le loro caratteristiche peculiari e i rischi che si possono riscontrare all'interno delle stesse.

Nel manuale abbiamo voluto essere particolarmente performanti sui momenti salienti dell'operatività nella cucina, partendo dalla stesura dei menù, approvvigionamento e stoccaggio merci, lavorazioni e somministrazione, con un focus importante su intolleranze, allergie e credi alimentari.

Ci auguriamo che questo lavoro di squadra possa essere utile al sistema della Protezione Civile Italiana.

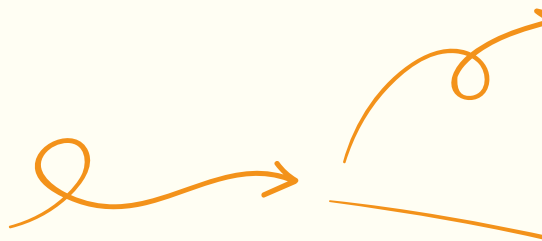
Come sempre da **volontari** ce l'abbiamo messa tutta, affinché giunga ai nostri colleghi un manuale in grado di permettere alle persone assistite di nutrirsi con serenità e in salute, togliendo di mezzo quell'idea che in passato cercava di dare solo sazietà alle stesse.

Buona consultazione

# INTRODUZIONE

a cura di Rossanina Del Santo

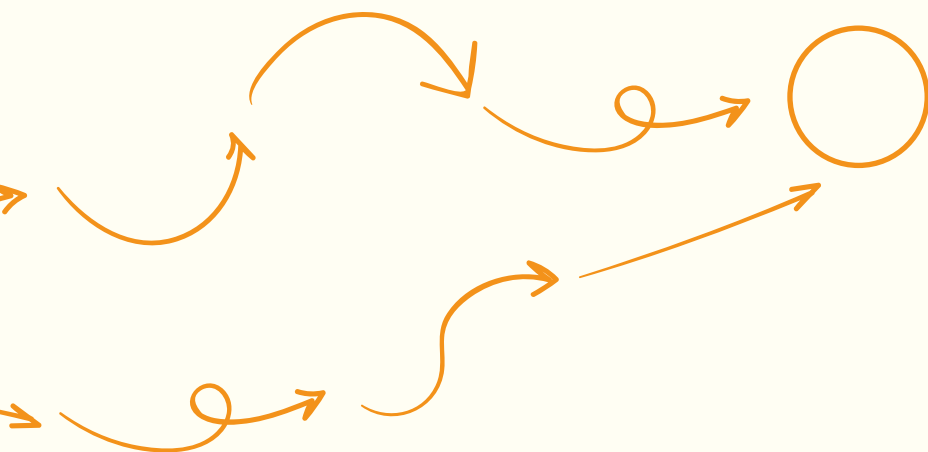
Responsabile Formazione Dipartimento Solidarietà Emergenze FIC



Il mondo dei cuochi è fatto di praticità e proprio con questa idea in testa abbiamo pensato di realizzare un manuale che trattando i protocolli di una cucina in emergenza potesse essere utile anche alle associazioni che non hanno professionisti che si occupano della gestione di pasti.

Un manuale snello, suddiviso in più sezioni per facilitarne lo studio in fase di preparazione e la successiva eventuale consultazione nella fase operativa.

Dopo aver presentato le diverse figure dei volontari in cucina, i loro compiti e la loro formazione, si analizzano i rischi a cui sono sottoposti, con le indicazioni dei relativi DPI da utilizzare.



Il passaggio successivo esamina le diverse zone magazzino e produzione che a volte, soprattutto nei primi giorni, possono richiedere una capacità di adattamento che però non deve far venire meno alcun aspetto di sicurezza.

A seguire un protocollo operativo con indicazioni sulla ricezione delle merci, lo stoccaggio delle stesse e la realizzazione e il servizio dei pasti.

Non manca un'attenzione precisa alla preparazione del cibo per chi segue alimentazioni speciali, vuoi per patologie, per scelte salutistiche o religiose, perché nell'emergenza chi sta in cucina non deve solo nutrire ma anche, con pietanze in grado di accogliere ogni esigenza, far sentire amato chi sta vivendo un momento di grande criticità.

Per finire abbiamo inserito alcuni esempi di schede tecniche e semplici ricette come esempio di pasti genuini, equilibrati e mai banali, come supporto a chi mette il suo tempo e il suo cuore a servizio di chi ha perso tutto.

Perché, come diceva Raoul Follerau “La vostra felicità è nel bene che farete, nella gioia che diffonderete, nel sorriso che farete fiorire, nelle lacrime che avrete asciugato”.

E, aggiungiamo noi, nei pasti confortanti che avrete preparato.

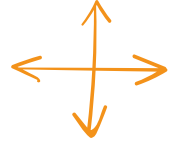
# CAPITOLO 1

# OPERATORI VOLONTARI E RISCHI

Ogni emergenza richiede organizzazione e nell'organizzazione c'è anche la prevenzione dei rischi. Conoscere le regole è fondamentale per poter essere di aiuto e supporto alla popolazione senza creare intralcio o emergenze non desiderate.







1



# OPERATORI ●



## 1. SORVEGLIANZA SANITARIA

Si ritiene opportuno che tutti coloro che, a diverso titolo e con differenti compiti, operano nel settore in questione, siano debitamente formati sui rischi secondo quanto previsto dalla normativa. In particolare è necessario avere la formazione per:

**HACCP** (Hazard Analysis and Critical Control Point): l'operatore deve essere formato per la gestione corretta degli alimenti e i luoghi di stoccaggio, preparazione e conservazione dall'arrivo fino alla trasformazione.

È fatto divieto di operare a chi ha in corso malattie trasmissibili (influenza e simili).

**Addetto antincendio:** l'operatore ha il compito di verificare che nella zona di lavoro siano presenti uno o più estintori idonei al tipo di apparecchiatura utilizzata (esempio estintore a CO<sub>2</sub> per fuochi e impianti elettrici, coperta antifiama per le pentole in caso di fiamma).

**Addetto Primo Soccorso:** l'operatore deve verificare la presenza della cassetta di Primo Soccorso e controllare che all'interno sia presente tutto il necessario stabilito dalla D.Lgs 81/08 per la tipologia di lavoro. Nel nostro caso in cucina è necessaria la cassetta di tipo B con allegato 1.

**Installatore qualificato GPL:** deve verificare la corretta installazione e lo stoccaggio come da norma UNI/TR 11426.

## 2. ANALISI DELLE ATTIVITÀ DI ELABORAZIONE E SOMMINISTRAZIONE PASTI

### 2.1 Operatori

Con riferimento alle attività descritte nel diagramma di flusso (pag. 10), si specificano di seguito i volontari utili alla corretta gestione delle cucine:

- responsabile ( anche per quanto riguarda la sicurezza alimentare)
- magazziniere/i
- cuoco/hi
- aiuto cuoco/hi
- addetto/i alla distribuzione
- addetto/i alle pulizie e gestione rifiuti

Sebbene nella prima fase dell'emergenza potrebbe non essere possibile affidare i sopracitati compiti a persone differenti, per garantire la sicurezza e la qualità del lavoro, per assicurare la qualità del servizio reso e l'integrità fisica e psicologica dei volontari, è opportuno predisporre, non appena possibile, un calendario di avvicendamento degli stessi ogni 4 giorni: dal lunedì mattina al giovedì sera il primo turno e dal giovedì pomeriggio al lunedì pranzo il secondo turno con mezza giornata di condivisione tra la brigata entrante e la brigata uscente, così da avere le informazioni necessarie per la continuità del lavoro.

Per l'allestimento degli impianti elettrici e idraulici, e di tutte le strutture necessarie per la preparazione e distribuzione pasti, vengono impiegate le risorse competenti e qualificate fornite dalla **logistica** (elettricista, idraulico, operatori per mezzi di sollevamento ecc.).

### 2.2 Mansionario

#### Responsabile

Dovrà essere una figura professionale del settore alimentare

**Compiti:** sorvegliare allestimento cucina, consigliare attrezzature necessarie, ordine delle merci, controllo qualità, sorveglianza sanitaria, gestione turnazione, tenuta dei rapporti diretti con il capo campo e con le autorità

**Responsabilità:** globale di tutti i reparti

## Magazzinieri

Almeno 2

**Compiti:** immagazzinamento merci, rotazione merci e sorveglianza scadenze, verifica temperature merce refrigerata/surgelata

**Responsabilità:** risponde del corretto stoccaggio, mantenimento e rotazione delle merci

## Cuochi

Almeno 4 (per 700/800 pasti a servizio)

**Compiti:** formulazione menù, gestione della materia prima, sorveglianza sanitaria

**Responsabilità:** formula i menù garantendo la corretta alimentazione con attenzione anche alle diverse alimentazioni speciali necessarie, risponde in toto dell'aspetto igienico sanitario

## Aiuto cuochi

Almeno 4 (per 700/800 pasti a servizio)

**Compiti:** coadiuva il cuoco

**Responsabilità:** come il cuoco in subordine

## Addetti alla distribuzione

Almeno 7 (2 per i primi piatti, 3 per i secondi piatti e contorni, 1 per frutta e dolce, 1 per le diversificazioni alimentari)

**Compiti:** rapporto con i commensali, sorveglianza sanitaria, controllo igiene ambienti

**Responsabilità:** risponde dell'igiene del reparto somministrazione, percepisce e riporta al responsabile le esigenze dei commensali

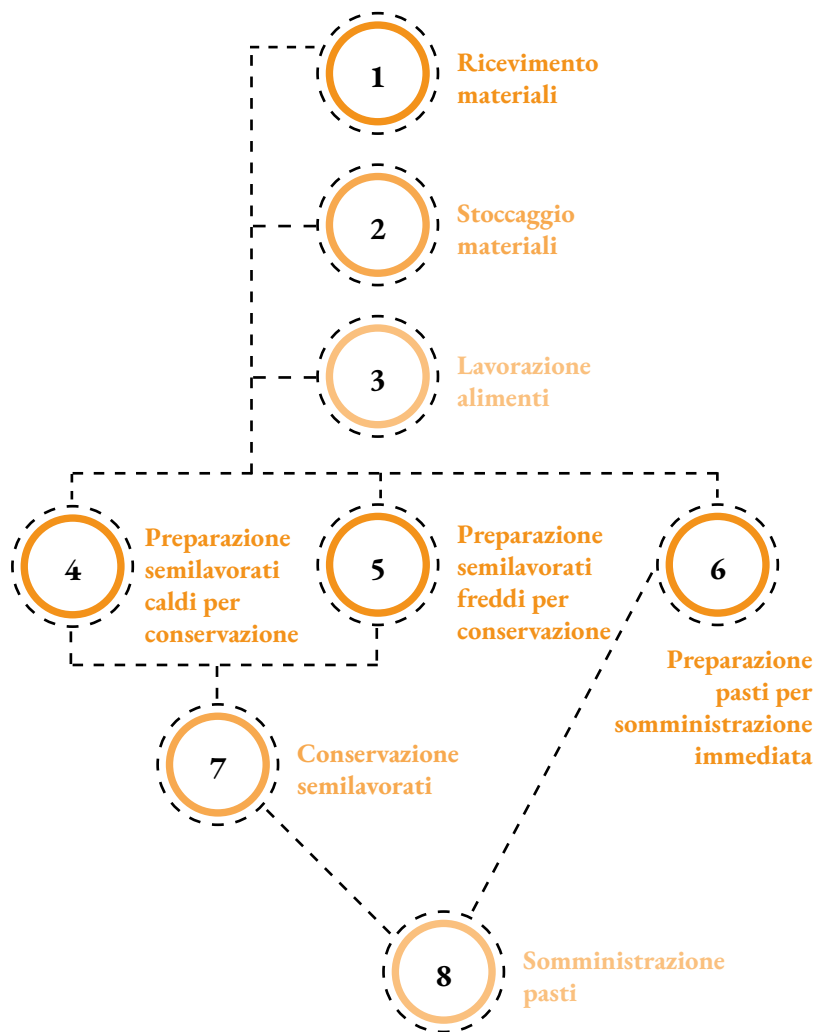
## Addetti alle pulizie e gestione rifiuti

Almeno 6 a servizio (3 fissi al lavaggio e pulizie cucina e ambienti operativi, 3 per la pulizia dell'area ristoro)

**Compiti:** garantisce la corretta suddivisione e smaltimento temporaneo dei rifiuti

**Responsabilità:** risponde dell'igiene dell'area di stoccaggio

### 2.3. Diagramma di flusso



### 2.4 Situazioni di pericolo

Di seguito vengono descritte le principali situazioni di pericolo che devono essere mitigate con misure di tutela collettive (quindi adottando comportamenti e accorgimenti specifici) e l'utilizzo di DPI, che vedremo descritte nel dettaglio nell'analisi delle fasi di lavoro. Tali situazioni sono esemplificative e non esaustive in quanto lavorazioni non contemplate o situazioni differenti possono portare alla creazione di altre fonti di pericolo.

**Caduta di materiale dall'alto:** ogni volta che si transita o lavora al di sotto di carichi sospesi nel raggio d'azione di apparecchi di sollevamento, oppure in prossimità di scaffali, mensole, palchetti, armadi e piani di appoggio.

**Investimento per sganciamento del carico:** in fase di carico o scarico di automezzi.

**Urti, colpi, impatti e schiacciamento:** presenza di oggetti sporgenti (tavole di legno, spigoli, elementi di opere provvisionali, attrezzature, scaffalature, arredi, ecc.)

**Ferite, tagli ed abrasioni:** durante lo scarico e la movimentazione di materiali ed attrezzature di lavoro; ogni volta che si maneggia materiale con superfici irregolari e quando si utilizzano attrezzi.

**Scivolamenti, inciampi e cadute a livello:** presenza di tubazioni, cavi elettrici, pavimenti irregolari o scivolosi; perdita di equilibrio durante la movimentazione dei carichi.

**Elettrocuzione:** quando si lavora con attrezzature alimentate a energia elettrica o si transita in prossimità di operatori che ne fanno uso.

**Amputazioni, stritolamento:** utilizzo di macchine con parti mobili o automezzi ed equipaggiamenti instabili.

**Movimentazione manuale dei carichi:** ogni volta che si debbano spostare manualmente carichi di qualsiasi natura e forma.

**Inalazione gas e vapori:** operazioni che richiedono l'utilizzo di sostanze e prodotti che possono dar luogo, da soli o in combinazione, a sviluppo di gas e vapori dannosi alla salute.

**Calore, fiamme, esplosioni:** lavori con presenza di fiamme libere o che possono produrre scintille, sia di origine elettrica che elettrostatica.

**Incendio e esplosione:** lavori in ambienti con vapori o polveri combustibili di sostanze instabili e reattive con materie esplosive; presenza, movimentazione e stoccaggio di bombole di gas.

**Ustioni:** quando si transita o lavora nelle vicinanze di attrezzature che producono calore; quando si effettuano lavori con sostanze ustionanti.

## ANALISI DEI RISCHI DEI COMPITI

<p><b>Immagazzinamento alimenti e prodotti</b>  <u>Rischi:</u> Movimentazione manuale carichi, Scivolamenti, Inciampi          Rischi meccanici</p> 	<p><b>Trasporto prodotti e alimenti (da cella frigo, da cambusa, da magazzino)</b>  <u>Rischi:</u> Movimentazione carichi, Sbalzo termico, Scivolamenti, Inciampi, Rischi meccanici</p> 
<p><b>Cottura cibi</b>  <u>Rischi:</u> Ustioni, Contatto vapori, Scivolamenti</p> 	<p><b>Lavaggio verdura e frutta</b>  <u>Rischi:</u> Movimentazione carichi, Scivolamento</p> 
<p><b>Mondatura e taglio frutta e verdura</b>  <u>Rischi:</u> Taglio, Caduta coltelli, Scivolamento</p> 	<p><b>Taglio carni</b>  <u>Rischi:</u> Taglio, Caduta coltelli</p> 
<p><b>Taglio salumi (disosso prosciutto molto pericoloso)</b>  <u>Rischi:</u> Taglio, Caduta coltelli</p> 	<p><b>Servizio in linea</b>  <u>Rischi:</u> Ustioni, Contatto vapori, Scivolamenti</p> 
<p><b>Trasporto contenitori cibi cotti</b>  <u>Rischi:</u> Movimentazione, carichi, Ustioni, Scivolamenti, Inciampi</p> 	<p><b>Lavaggio pentole e stoviglie e attrezzature</b>  <u>Rischi:</u> Reazioni allergiche, Esalazioni da dosaggio elevato, Elettrocuzione, Avviamento accidentale</p> 

## 2.5 Fase di lavoro: ricezione, scarico e stoccaggio materiali

Nella fase di lavoro oggetto della valutazione sono generalmente utilizzate le seguenti attrezzature/macchine.

L'uso di macchine e attrezzature diverse comporta una specifica valutazione del rischio:

- automezzi
- carrelli
- rimorchi
- mezzi di sollevamento

### Valutazione e Classificazione dei Rischi

#### Interventi/Disposizioni/Procedure per ridurre i rischi

**RI** = rischio da interferenza;

**gR** = gravità del rischio introdotto da uno o più soggetti coinvolti nella interferenza e/o nella sovrapposizione;

**pl** = probabilità che si verifichi una interferenza e/o sovrapposizione tra uno o più soggetti.



Significatività del rischio interferenza  $RI = gR \times pl$

		pl			
		Improbabile	Poco probabile	Probabile	Molto probabile
gR	Lieve	1	2	3	4
	Modesto	2	4	6	8
	Grave	3	6	9	12
	Molto grave	4	8	12	16

## CLASSIFICAZIONE DEL RISCHIO

Codi	Classifica	Definizione
1-3	Trascurabile	Rischi potenziali sufficientemente sotto controllo; possibili azioni migliorative da valutare in fase di programmazione.
4-6	Lieve	Verificare che i rischi potenziali siano sotto controllo; promuovere azioni migliorative e/o correttive da programmare nel tempo.
7-9	Alto	Effettuare miglioramenti su <b>gR</b> o su <b>pl</b> ; promuovere azioni migliorative e/o correttive da programmare nel medio termine in funzione della durata delle attività.
10-16	Molto Alto	Effettuare miglioramenti immediati su <b>gR</b> o su <b>pl</b> ; promuovere azioni correttive immediate.

## INDICE DI PROBABILITÀ DI INTERFERENZA (pl)

Valore	Livello	Definizione
1	Improbabile	Le lavorazioni si svolgono in un'area confinata o transennata dove opera una sola impresa o un singolo lavoratore autonomo. In quell'area non sono previste altre attività oltre a quelle in corso.
2	Poco probabile	Un'unica impresa o un singolo lavoratore autonomo sta lavorando in una propria area osservando una distanza di sicurezza da un'altra area occupata da terzi.
3	Probabile	Più imprese o lavoratori autonomi devono intervenire sequenzialmente (quindi, in tempi diversi) nella stessa area per portare a termine un'opera nel suo complesso.
4	Molto probabile	Più imprese o lavoratori autonomi operano nella stessa area per portare a termine un'opera nel suo complesso.



## INDICE DI GRAVITÀ DEL RISCHIO (gR)

Valore	Livello	Definizione
1	Lieve	Un'impresa o un singolo lavoratore autonomo utilizzano unicamente utensileria manuale operando a livello del piano di calpestio.
2	Medio	Un'impresa o un singolo lavoratore autonomo utilizzano unicamente utensileria manuale operando in quota (modeste opere provvisorie, trabattelli, scale a pioli ecc.).
3	Grave	Un'impresa o un singolo lavoratore autonomo introducono rischi tali da obbligare terzi a utilizzare DPI.
4	Molto grave	Un'impresa o un singolo lavoratore autonomo introducono rischi tali da obbligare terzi a predisporre misure di protezione collettiva.

**Indicare il valore di RI e le misure di cooperazione e di coordinamento adottate:**

**Per quanto riguarda la valutazione del Rischio Interferenza**

**RI = 6 - Lieve**

In linea di massima i servizi di ristorazione non determinano gravi situazioni di interferenza in quanto vengono svolti in aree definite. Gli aspetti relativi all'approvvigionamento delle materie prime dovranno essere effettuati al mattino tra le ore 7.00 e le ore 8.00 in virtù della scarsa presenza di personale e dovranno essere utilizzati appositi percorsi e aree delimitate dedicate per tali usi. Si ribadisce che i lavoratori della ditta esecutrice dal momento dell'ingresso presso le sedi interessate dai servizi di manutenzione, dovranno attenersi a tutte le indicazioni/prescrizioni date dall'incaricato riguardanti gli aspetti della sicurezza.

**Provvedimenti da attuare a cura dell'impresa:**

- presenza di un moviere dedicato per:
  - arrivo merci;
- velocità del mezzo all'interno dell'area "a passo d'uomo" ;
- le aree oggetto di intervento dovranno essere segnalate e delimitate con nastri segnaletici e/o colonnine tendinastro **Tendiflex**; le persone non direttamente interessate alle attività in questione devono essere tenute lontane dalle zone di carico/scarico merci;

- prima delle fasi di pulizia quotidiana disporre l'opportuna segnaletica indicante il pericolo di "rischio caduta per scivolamento - pavimentazione bagnata" e delimitare le aree fino al termine dell'asciugatura;
- attuare le procedure di coordinamento con il personale di altre ditte/fornitori;
- individuare e definire aree di deposito in modo da ridurre le interferenze con terzi;
- non potrà per nessun motivo essere intralciata o chiusa una via di esodo e uscita di sicurezza.

**Quanto detto sopra al fine di ridurre al minimo le interferenze tra i lavoratori della DPC e il personale della ditta appaltatrice. I controlli dovranno essere effettuati a cura del personale incaricato presso ciascuna sede.**

A seguito della valutazione dei rischi sono riportati, in maniera non esaustiva, gli interventi/disposizioni/procedure volte a salvaguardare la sicurezza e la salute dei volontari:

- predisporre adeguati percorsi con relativa segnaletica e segnalare la zona interessata all'operazione;
- per caricare l'automezzo/rimorchio condurlo in prossimità della zona di carico, se vengono utilizzati carrelli elevatori evitare di farli lavorare in punta. Il carico deve essere calato ad altezza d'uomo sopra il pianale;
- non spingere o tirare il carico e dare appositi segnali per guidare le manovre dell'eventuale gruista;
- il carico deve essere legato al pianale facendo passare le corde per gli appositi anelli;
- il carico deve essere disposto a pacchi, interponendo delle traversine di legno per infilare e sfilare le cinghie o le funi;
- per carico con utilizzo di carrelli elevatori, stare a debita distanza dal camion e dalla macchina che sta caricando;
- se si deve salire sul cassone per sistemare il materiale, avvertire l'operatore e salire solo quando la macchina è ferma;
- prima di scaricare materiali ed attrezzature, chi dirige i lavori deve precisare la procedura da seguire, gli eventuali mezzi meccanici da utilizzare e le cautele da adottare;
- i materiali devono essere scaricati su terreno solido, livellato, asciutto;
- tenersi a debita distanza dall'autocarro;
- non infilare mai le mani sotto i materiali per sistemare pezzi fuori posto: usare un pezzo di legno;
- prestare la massima attenzione ai materiali slegati;





- i mezzi meccanici di sollevamento devono essere utilizzati da personale debitamente addestrato e formato;
- prima dello scarico, occorre legare il materiale trasportato con due cinghie uguali, badando a comprendere tutti gli elementi e, in fase di tiro, che il fascio resti orizzontale, altrimenti fermare l'operazione e sistemare meglio le cinghie;
- se lo scarico dei materiali non è automatizzato, tenere i carichi vicino al tronco e stare con la schiena dritta. Per posare un carico, abbassarsi piegando le ginocchia, evitare torsioni o inclinazioni della schiena;
- per movimentare carichi più pesanti di 25 kg oppure poco maneggevoli, richiedere sempre l'intervento di altri operatori;
- utilizzare dispositivi di protezione individuale (guanti, calzature di sicurezza e, se si utilizzano apparecchi di sollevamento, casco);
- vietare la presenza di persone nelle adiacenze delle macchine in manovra;
- impartire agli addetti le necessarie informazioni per la corretta movimentazione di carichi pesanti o ingombranti;
- i non addetti alle manovre devono mantenersi a distanza di sicurezza;
- gli addetti alla movimentazione di rampe manuali devono tenersi lateralmente alle stesse;
- rispettare le istruzioni ricevute per un'esatta e corretta posizione da assumere nella movimentazione dei carichi;
- imbracare i carichi con cinghie o funi che devono resistere al peso che devono reggere;
- imbracare i materiali e le attrezzature in modo che durante il trasporto restino fermi;
- i materiali sciolti vanno messi dentro ceste metalliche/plastica rigida/bidoni;
- prima di movimentare a mano gli elementi valutare il loro peso e la loro dimensione ed individuare il modo più indicato per afferrarli, alzarli e spostarli senza affaticare la schiena;
- utilizzare indumenti con adeguato isolamento termico per la movimentazione lo stoccaggio di alimenti surgelati o refrigerati.

## DPI

In funzione dei rischi evidenziati è obbligatorio l'utilizzo dei seguenti DPI, di cui è riportata la descrizione.

Si rammenta che i DPI devono essere:

- adatti alla specifica lavorazione
- indossati correttamente
- mantenuti correttamente (secondo le istruzioni del fabbricante)
- sostituiti periodicamente (secondo le istruzioni del fabbricante)

RISCHI EVIDENZIATI	DPI
Lesioni per contatto con organi mobili durante le lavorazioni e/o per caduta di materiali o utensili vari	
Lesioni per contatto con organi mobili durante le lavorazioni e gli interventi di manutenzione	
Caduta di materiale dall'alto o colpi accidentali	
Raffreddamento, congelamento	

### 2.6 Fase di lavoro: lavorazione materia prima

Nella fase di lavoro oggetto della valutazione sono generalmente utilizzate le seguenti attrezzature/macchine.

L'uso di macchine e attrezzature diverse comporta una specifica valutazione del rischio:

- tritacarne
- grattugia
- pelapatate
- affettatrice
- abbattitore
- celle frigorifere
- fornelli, forni, bollitori, friggitrici
- coltelli e attrezzi manuali da taglio
- cutter, taglieri (possibilmente colorati) e macchina per il sottovuoto

## VALUTAZIONE E CLASSIFICAZIONE RISCHI

Descrizione	Livello probabilità	Entità danno	Classe
Amputazione arti superiori per contatto con organi in movimento	Possibile	Significativo	Notevole
Ferite e tagli arti superiori per contatto con attrezzature automatiche e manuali da taglio	Possibile	Significativo	Notevole
Ustioni per contatto con superfici calde, fuoco, acqua e olio	Possibile	Significativo	Notevole
Elettrocuzione	Possibile	Modesto	Accettabile

### Interventi/Disposizioni/Procedure per ridurre i rischi

A seguito della valutazione dei rischi sono riportati, in maniera non esaustiva, gli interventi/disposizioni/procedure volte a salvaguardare la sicurezza e la salute dei volontari:





- utilizzare gli apparecchi aventi organi in movimento (tritacarne, grattugia, affettatrice ecc.) con l'ausilio degli accessori previsti, atti a diminuire la possibilità di contatto con le parti in movimento;
- non manomettere i dispositivi di sicurezza;
- togliere la tensione durante le operazioni di pulizia delle apparecchiature alimentate elettricamente;
- evitare l'utilizzo di prese multiple;
- utilizzare sempre i DPI per movimentare contenitori caldi;
- fare attenzione alle superfici delle attrezzature atte a riscaldarsi;
- per la lavorazione della carne utilizzare i guanti e i grembiuli anti taglio;
- rispettare l'utilizzo delle aree di lavoro onde evitare il coinvolgimento di terzi;
- leggere le istruzioni fornite dal costruttore.

## DPI

In funzione dei rischi evidenziati è auspicabile l'utilizzo dei seguenti DPI, di cui è riportata la descrizione.

Si rammenta che i DPI devono essere:

- adatti alla specifica lavorazione
- indossati correttamente
- mantenuti correttamente (secondo le istruzioni del fabbricante)
- sostituiti periodicamente (secondo le istruzioni del fabbricante)

RISCHI EVIDENZIATI	DPI
Lesioni per contatto con liquidi caldi e/o per caduta di materiali o utensili vari	
Scottature per contatto con contenitori caldi	
Lesioni da taglio agli arti di manutenzione	
Lesioni da taglio al busto	

### 2.7 Fase di lavoro: somministrazione

#### Macchine/Attrezzature

Nella fase di lavoro oggetto della valutazione sono generalmente utilizzate le seguenti attrezzature/macchine. L'uso di macchine e attrezzature diverse comporta una specifica valutazione del rischio:

- bagnarina
- piastre/lampade scaldanti
- coltelli e attrezzi manuali da taglio
- attrezzature alimentate elettricamente

#### Interventi/Disposizioni/Procedure per ridurre i rischi

A seguito della valutazione dei rischi sono riportati, in maniera non esaustiva, gli interventi/disposizioni/procedure volte a salvaguardare la sicurezza e la salute dei volontari:

- non manomettere i dispositivi di sicurezza;



- togliere la tensione durante le operazioni di pulizia delle apparecchiature alimentate elettricamente;
- evitare l'uso di prese multiple;
- utilizzare sempre i DPI per movimentare contenitori caldi;
- fare attenzione alle superfici delle attrezzature atte a riscaldarsi;
- rispettare l'uso delle aree di lavoro onde evitare il coinvolgimento di terzi;
- prima di movimentare a mano gli elementi valutarne peso e dimensione e individuare il modo più indicato per afferrarli, alzarli e spostarli senza affaticare la schiena;
- evitare il contatto diretto della pancia con le superfici calde del self-service e porre attenzione a che il tragitto cucina-reparto somministrazione sia stato predisposto al fine di evitare occasioni di inciampo;
- preferire rampe antisdrucchiolo ai gradini in fase di realizzazione dei percorsi, siano essi dedicati agli operatori o agli avventori;
- predisporre la copertura delle aree destinate all'attesa in fase di distribuzione dei pasti.

## DPI

In funzione dei rischi evidenziati è auspicabile l'uso dei seguenti DPI, di cui è riportata la descrizione.

Si rammenta che i DPI devono essere:

- adatti alla specifica lavorazione
- indossati correttamente
- mantenuti correttamente (secondo le istruzioni del fabbricante)
- sostituiti periodicamente (secondo le istruzioni del fabbricante)

RISCHI EVIDENZIATI	DPI
Lesioni per contatto con liquidi caldi e/o per caduta di materiali o utensili vari	
Scottature per contatto con contenitori caldi	

## 2.8 Fase di lavoro: lavaggio utensili, pulizia refettorio e cucina, igienizzazione, smaltimento residui di lavorazione e vuoti

Trattasi dei lavori di pulizia degli ambienti mediante l'uso di attrezzature meccaniche, nonché di attrezzi manuali, con utilizzo di prodotti detergenti e solventi.

L'uso di macchine e attrezzature diverse comporta una specifica valutazione del rischio.

### **Attrezzature**

Nella fase di lavoro oggetto della valutazione sono utilizzate le seguenti attrezzature:

- attrezzi manuali di uso comune
- aspirapolvere, aspira liquidi
- idropulitrice
- lavastoviglie
- scale

### **Sostanze pericolose**

Nella fase di lavoro oggetto della valutazione sono utilizzate le seguenti sostanze pericolose:

- soluzione alcalina
- solventi
- candeggianti con ipoclorito di sodio
- detergenti
- disinfettanti

<b>VALUTAZIONE E CLASSIFICAZIONE DEI RISCHI</b>			
<b>Descrizione</b>	<b>Livello probabilità</b>	<b>Entità danno</b>	<b>Classe</b>
Elettrocuzione	Probabile	Grave	Medio
Movimentazione manuale dei carichi	Probabile	Lieve	Basso
Scivolamenti, inciampi, cadute a livello	Probabile	Modesta	Basso
Esposizione e scottature per contatto con superfici o liquidi caldi	Probabile	Modesto	Accettabile
Allergeni	Improbabile	Grave	Basso
Caduta dall'alto	Improbabile	Modesto	Accettabile
Inalazione gas e vapori	Improbabile	Modesto	Accettabile



## **Interventi/Disposizioni/Procedure per ridurre i rischi**

A seguito della valutazione dei rischi sono riportate le seguenti misure di prevenzione volte a salvaguardare la sicurezza e la salute dei volontari:





- non manomettere i dispositivi di sicurezza;
- togliere la tensione durante le operazioni di pulizia delle apparecchiature alimentate elettricamente;
- verificare che la regolazione della temperatura del boiler dell'acqua calda sia non superiore ai 60°C;
- porre attenzione alle attrezzature e superfici calde;
- evitare l'utilizzo di prese multiple;
- dopo le operazioni di pulizia dei pavimenti si predispongano tutti gli accorgimenti per assicurarne la pronta asciugatura ed evitare l'accesso all'area da parte di terzi;
- fare attenzione alle indicazioni di pericolosità e alle prescrizioni riportate sui contenitori dei detergenti;
- non miscelare i detergenti;
- dopo le operazioni di pulizia tutti i prodotti utilizzati vanno riposti in armadi appositi lontani dalle zone di produzione e somministrazione alimenti;
- ai volontari deputati alla raccolta ed all'allontanamento dei rifiuti, in quanto esposti a lavorazione insudiciante, deve essere dedicata un'area destinata a spogliatoi ove riporre gli indumenti utilizzati allo scopo. È preferibile comunque l'utilizzo di tute monouso;
- vietare la consumazione di pasti e bevande indossando le tute da lavoro e in ambienti non idonei;
- prima di movimentare a mano gli elementi valutare il loro peso e la loro dimensione ed individuare il modo più indicato per afferrarli, alzarli e spostarli senza affaticare la schiena;
- utilizzando la scala porre attenzione al corretto posizionamento della stessa. Evitare di salire sulla scala senza la presenza di un secondo operatore che la sostenga;
- seguire le indicazioni/prescrizioni dettate da sistema locale di separazione, raccolta e smaltimento rifiuti.

## DPI

In funzione dei rischi evidenziati è auspicabile l'utilizzo dei seguenti DPI, di cui è riportata la descrizione.

Si rammenta che i DPI devono essere:

- adatti alla specifica lavorazione
- indossati correttamente
- mantenuti correttamente (secondo le istruzioni del fabbricante)
- sostituiti periodicamente (secondo le istruzioni del fabbricante)

RISCHI EVIDENZIATI	DPI
Lesioni per contatto con liquidi caldi e/o per caduta di materiali o utensili vari	
Lesioni per contatto con prodotti durante le lavorazioni e gli interventi di pulizia	
Contatto con rifiuti	
Lesioni per contatto con organi mobili durante le lavorazioni e gli interventi di manutenzione	

## 3. FORMAZIONE, INFORMAZIONE, ADDESTRAMENTO

### 3.1 Standard minimi in materia formativa e addestrativa

Di seguito vengono riportati gli standard in riferimento alla normativa della CE n. 852/2004 853/2004 e 178/2002 . La normativa in materia di igiene degli alimenti è soggetta a linee di indirizzo nazionali e regionali in applicazione di detta norma e può quindi subire delle variazioni in virtù delle applicazioni da parte di detti Enti.

### 3.2 Corsi HACCP: contenuti

Con il recepimento del Reg. CE 852 e 853 del 2004, si è passati da una forma di controllo sullo stato di salute degli addetti ad opera delle ASL, ad una forma di auto-controllo che prevede la formazione obbligatoria di tutti coloro che, a diverso titolo e con differenti mansioni, manipolano le sostanze alimentari. Il corso ha durata variabile in base al ruolo di 8 ore per i cuochi e 4 ore per chi distribuisce e non manipola, inoltre è previsto un corso di aggiornamento con scadenza in base alla regione.

## Mansionario

### Responsabile

**Informazione:** igiene alimentare (corso HACCP)

**Formazione:** corso HACCP, dietologia, multiethnicità e menù, organizzazione e gestione dei turni

**Addestramento:** test HACCP, formulazione menù e acquisti in base alla quantità di commensali, schema turnazioni

### Magazziniere/i

**Informazione:** igiene alimentare (corso HACCP)

**Formazione:** corso HACCP, gestione delle scorte, rotazione delle merci

**Addestramento:** test HACCP, impostazione del magazzino, utilizzo attrezzature

### Cuoco/hi

**Informazione:** igiene alimentare (corso HACCP)

**Formazione:** corso HACCP, dietologia, multiethnicità e menù

**Addestramento:** test HACCP, formulazione menù e acquisti in base alla quantità ed etnicità dei commensali, utilizzo attrezzature

### Aiuto cuoco/hi

**Informazione:** igiene alimentare (corso HACCP)

**Formazione:** corso HACCP

**Addestramento:** test HACCP, modi di cottura e utilizzo attrezzature

### Addetto/i alla distribuzione

**Informazione:** igiene alimentare (corso HACCP)

**Formazione:** corso HACCP, cenni di psicologia dell'emergenze

**Addestramento:** test HACCP, utilizzo attrezzature

### Addetto/i alle pulizie e gestione rifiuti

**Informazione:** igiene alimentare (corso HACCP)

**Formazione:** corso HACCP

**Addestramento:** test HACCP, detergenti e sanificanti (alcalini, caustici e a base di ammoniaca, differenze e pericolosità), utilizzo attrezzature

Ferma restando la possibilità che vi siano dei Decreti Regionali che recepiscono le indicazioni in modo lievemente differente, la formazione degli addetti prevede la trattazione dei seguenti temi con formazione teorica e pratica:

- conservazione degli alimenti;
- microorganismi;
- origine della contaminazione
- quando e come avviene la contaminazione degli alimenti;
- principali sorgenti di contaminazione;
- igiene del personale;
- precauzione e buone abitudini;
- regole da trasmettere al personale addetto alla manipolazione degli alimenti;
- sanificazione degli ambienti di lavoro e delle attrezzature.

### 3.3 Corsi HACCP: requisiti dei formatori

Secondo quanto previsto dalla vigente legislazione, la formazione deve essere svolta a cura di personale “avente la conoscenza, esperienza e capacità didattica”.

È previsto che ogni organizzazione si preoccupi della formazione del proprio **personale** attraverso corsi interni o esterni.

In questo panorama legislativo troviamo figure assolutamente diverse che si occupano di tali corsi: dalle associazioni di categoria, alle ASL (poche), ai veterinari, ai laureati in Scienze Alimentari, ai formatori asseverati.

È però abbastanza facile trovare delle forme di collaborazione con professionisti sensibili al volontariato che possano trovare il tempo da dedicare alla formazione gratuitamente.

## 4. CONCLUSIONI

Le presenti linee guida sono state redatte ai sensi degli artt. da 28 a 30 del D.Lgs. 81/08 s.m.i.:

- sono soggette ad aggiornamento periodico ove si verificano significativi mutamenti che potrebbero averle rese superate;
- vogliono essere uno “strumento guida” che non complichino l’operatività ma fornisca piuttosto uno strumento utile a “guidare in modo corretto” l’operatività.

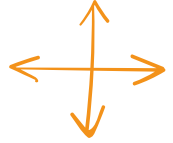


# CAPITOLO 2

## LE ZONE

Fin dai primi momenti ogni campo emergenza viene suddiviso in zone per organizzare il lavoro in maniera più efficiente e sicura. Ciò avviene anche nella parte destinata all'alimentazione. Una breve analisi delle diverse zone farà comprendere ai volontari come muoversi già dall'arrivo.





1



## ZONA DEPOSITI.



Idealmente nell'area depositi sono previste zone separate per:

- apertura imballaggi (per evitare di portare all'interno del deposito alimenti imballati che possano essere fonte di contaminazione);
- zona lavaggio;
- magazzino per stoviglie monouso e pentolame non in uso immediato;
- zona per stoccaggio per alimenti deperibili e non.

La zona di **apertura imballaggi** deve essere disposta all'esterno delle altre zone, vicino alle aree predisposte per lo smaltimento degli imballaggi stessi.

La **zona lavaggio** deve prevedere una armadiatura in cui conservare i prodotti per la pulizia. Per evitare il rischio chimico è indispensabile non danneggiare le etichette dei prodotti, non cambiare contenitore ai prodotti, non travasare in bottiglie per bevande e per l'uso attenersi esclusivamente e attentamente alle istruzioni presenti in etichetta.

Per la **zona di stoccaggio alimenti**, in caso di derrate alimentari non deperibili vengono normalmente utilizzate due tipologie di strutture: dispensa mobile o container scaffalato agganciabile e trasportabile ad un mezzo pesante. Nel caso in cui nel primo periodo non siano disponibili, per il materiale non deperibile si crea un'area di stoccaggio coperta.

In tali strutture è opportuno applicare principi di igiene compatibili e sufficienti, per quanto possibile, alle condizioni di emergenza in essere.

L'accesso a quest'area deve essere vietato ai non autorizzati e agli animali.

I prodotti sistemati ad almeno 20 cm da terra (su pallet, scaffali ecc.) devono essere posizionati in modo tale da evitare rischi di contaminazione e facilitare le operazioni di controllo.

È opportuno avere una separazione netta tra tipologie di alimenti grazie anche a una chiara e ben visibile etichettatura sugli scaffali.

I container non isolati termicamente devono essere coperti con un telo ombreggiante.

Nel caso in cui le scaffalature fossero in legno è obbligatorio rivestirle con pellicola in plastica, in modo da renderle sanificabili con le normali operazioni di sanificazione.

Conservare acqua e bevande in bottiglia al riparo da luce e fonti di calore.

Lo stoccaggio delle **derrate alimentari non deperibili** deve essere organizzato in maniera tale da:

- garantire le operazioni di una facile pulizia e sanificazione del locale;
- garantire che le derrate non vengano a contatto direttamente con il pavimento;
- garantire all'interno del locale un microclima ottimale per la conservazione delle derrate;
- evitare la possibilità di contaminazione tra prodotti alimentari e non alimentari;
- avere una separazione netta tra tipologie di alimenti grazie anche a una chiara e ben visibile etichettatura sugli scaffali;
- non consentire l'intrusione di animali infestanti ed indesiderati.

**Tutti gli alimenti deperibili**, inclusi semilavorati, congelati e surgelati, vengono stoccati in strutture fisse e/o mobili quali container a temperatura controllata.

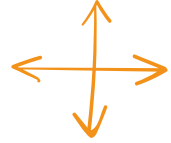
Le strutture adibite allo stoccaggio delle derrate alimentari deperibili devono essere organizzate in maniera tale da:

- avere una porta facilmente apribile anche dall'interno, un sistema di allarme (da controllare frequentemente) e un'illuminazione di emergenza che entri in funzione in caso di mancanza di corrente;
- avere un cartello indicante l'esposizione a basse temperature e un segnale di divieto di ingresso alle persone non autorizzate;
- avere superfici interne facilmente lavabili e sanificabili;
- essere correttamente mantenute affinché mantengano le corrette temperature di conservazione richieste dalle derrate (vedi tabella pag. 38). In caso non sia possibile avere container con temperature diverse in base alle singole tipologie di alimenti, il container andrà tenuto alla temperatura più bassa necessaria, coprendo verdura e frutta in modo che il freddo arrivi in quantità minore.



Una soluzione per suddividere le aree potrebbe essere quella di utilizzare pannelli filtranti, ponendo carne e pesce nella zona più prossima al fancoil (zona pertanto a temperatura più rigida) e verdure ben coperte (anche per evitare la contaminazione dall'eventuale terra contenuta) nella zona più distante. È indispensabile ricordare di togliere, nell'area appositamente adibita, imballi e contenitori in legno che assorbono umidità, odori e sono veicolo di contaminazione, lasciando quelli in plastica che non facciano fuoriuscire terra;

- avere dispositivi esterni per il rilevamento temperature e si consiglia anche di avere piccoli termometri interni nelle varie aree;
- garantire che il volume di stoccaggio dedicato alle derrate sia adeguato al flusso di approvvigionamento delle merci;
- garantire che le merci vengano utilizzate dando priorità a quelle con scadenza più ravvicinata, nel rispetto del protocollo FIFO (First In First Out). Per gestire al meglio questa situazione si consiglia di suddividere in due parti la cella, posizionando nella parte sinistra le derrate appena arrivate o con scadenza lontana e a destra i prodotti da consumare a breve, in modo da non avere scarti e sprechi;
- suddividere i prodotti pronti per essere consumati da quelli che prevedono cottura;
- proteggere gli alimenti non confezionati in involucri o contenitori adatti;
- conservare i prodotti per le alimentazioni speciali in aree separate (nella parte alta degli scaffali e in contenitori chiaramente ben identificabili);
- il magazziniere si deve occupare di realizzare una tabella da porre fuori dell'area stoccaggio (registrazione merce in arrivo) con riportati i prodotti (lotto/data di scadenza) che stanno all'interno, in modo che non sia necessario aprire la cella per verificarne il contenuto, evitando così sbalzi di temperatura.



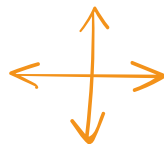
2

## ZONA DI PREPARAZIONE PASTI ●

----->

Gli alimenti devono essere preparati all'interno di un'area coperta, in modo che si svolga tutto in condizioni igieniche corrette, vietando inoltre l'ingresso ai non autorizzati e agli animali:

- la tensostruttura della cucina “a terra” deve garantire un'adeguata protezione al fine di evitare l'intrusione da parte di animali infestanti;
- la pavimentazione della tensostruttura deve garantire un facile allontanamento dei residui di lavorazione nonché una facile pulizia e sanificazione;
- il numero e la tipologia delle attrezzature devono essere sufficienti a garantire il numero dei pasti previsti in relazione alla tipologia di preparazione;
- devono essere presenti frigoriferi e scaffalature per riporre momentaneamente i prodotti utilizzati;
- nell'area cucina deve essere garantito un adeguato microclima e un'adeguata illuminazione a garanzia di tutte le fasi di preparazione;
- la disposizione delle attrezzature deve garantire il criterio della “marcia in avanti” (separazione della zona di lavorazione sporca da quella pulita) e la corretta pulizia e sanificazione delle stesse;
- tutte le attrezzature devono essere ben mantenute per garantirne il corretto funzionamento, nel caso in cui ci sia un malfunzionamento va immediatamente segnalato al responsabile della ristorazione e scritto nel manuale delle criticità;
- va prevista una zona, ove possibile, dedicata al solo lavaggio e stoccaggio del pentolame in uso e stoviglie con piani di appoggio affinché ciò che è stato lavato non venga a contatto diretto con il pavimento;
- l'acqua del lavaggio (calda e fredda) deve essere versata senza dispersione nella rete fognaria. Devono essere presenti appositi contenitori (dotati di sacco monouso) separati per la raccolta degli avanzi alimentari e dei rifiuti che vanno adeguatamente collocati.



3

## ZONA DI SOMMINISTRAZIONE E DISTRIBUZIONE PASTI.

L'area di somministrazione e distribuzione pasti deve essere in continuità con l'area di preparazione pasti e deve essere coperta.

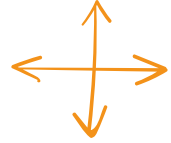
Le aree di somministrazione devono prevedere sistemi adatti a prevenire l'intrusione di infestanti (es. strisce oscillanti, retine) e devono essere presenti appositi contenitori (dotati di sacco monouso) per la raccolta dei rifiuti adeguatamente collocati.

Le aree devono essere mantenute pulite e libere da ingombri e dotate di istruzioni di igiene ben visibili (locandine, poster ecc.) rivolte agli operatori.

**Il servizio di distribuzione pasti** viene effettuato mediante self-service, con vetrine portavivande termoassistite per la conservazione degli alimenti a temperature dismicrobiche (sopra 65°C per i caldi e sotto 10°C per i freddi).

Devono essere identificate una o più zone dove, in modo chiaro e inequivocabile, sia posizionato il menù del servizio con indicazione degli allergeni presenti nelle singole pietanze in modo tale che possa essere consultato prima che si giunga alla zona di distribuzione. Laddove sia possibile, si consigliano due aree (una all'ingresso e una nella zona distribuzione vassoi in caso di self-service), in modo che il menù non passi inosservato.

I tavoli e le sedie devono essere lavabili e sanificabili.



4 ←

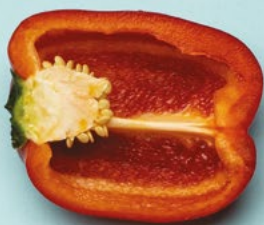
## **ZONA SERVIZI IGIENICI E SPOGLIATOI PER IL PERSONALE DI CUCINA E PREPARAZIONE PASTI ●**

----->

Il personale addetto alla preparazione e somministrazione deve, in corso di preparazione dei pasti, essere adeguatamente abbigliato utilizzando vestiario pulito dedicato (scollino, giacca chiara, pantalone scuro o sale e pepe, grembiule e scarpe antinfortunistica) o monouso o sopravvesti che dovranno essere conservate in un'area spogliatoio dedicata consentendone la non promiscuità con abiti civili.

Il personale della mensa dovrà utilizzare servizi igienici dedicati, non in continuità con la cucina, provvisti di wc e dotati di lavandino con acqua potabile calda e fredda per il lavaggio delle mani dopo l'uso.

Si raccomanda di utilizzare, per l'asciugatura delle mani, materiali a perdere.



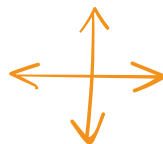
## CAPITOLO 3

# PROTOCOLLO OPERATIVO

In questo capitolo saranno trattate le fasi operative all'interno delle diverse zone dedicate alla cucina in emergenza.



1



# APPROVVIGIONAMENTO MERCI.

----->

**L'approvvigionamento** deve garantire la rintracciabilità delle merci ai sensi del Regolamento CE 178/2002, principio fondamentale a garanzia dell'intera filiera. La quantità delle merci deve essere commisurata al numero di ospiti, alla valutazione delle calorie e dei nutrienti e, laddove è possibile, è consigliabile avere una tabella dietetica standard di riferimento fin dai primi giorni per un approvvigionamento di materie prime mirato. Inoltre la quantità degli alimenti deve essere proporzionata alle capacità di stoccaggio al fine di non sovraccaricare soprattutto le aree deposito a temperatura controllata che potrebbe creare una non corretta conservazione degli alimenti.

**Le derrate non deperibili** devono essere conservate in un luogo fresco, asciutto (per evitare lo sviluppo di muffe e batteri) e protetto dall'intrusione degli animali infestanti. Anche per le **derrate deperibili oltre alla protezione dall'intrusione**, devono essere garantite le opportune temperature di conservazione per evitare il deterioramento degli alimenti con conseguente pericolo di sviluppo di una carica microbica elevata, nonché una perdita delle caratteristiche nutrizionali degli stessi. Tali criteri dovrebbero dettare anche la frequenza degli approvvigionamenti in considerazione dell'accessibilità della zona.

Le eventuali **donazioni di alimenti** devono essere preventivamente comunicate quali-quantitativamente al Responsabile del Campo che valuterà l'utilità della donazione e il rispetto della rintracciabilità, con controllo formale e documentale delle stesse all'arrivo.

La merce che arriva per essere stoccata e successivamente messa in produzione necessita di una **valutazione all'arrivo**, delle condizioni igieniche di trasporto, delle temperature di trasporto, in particolare per i prodotti deperibili, etichettatura ed integrità delle confezioni.

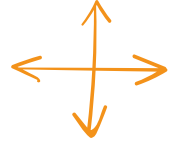
## È fondamentale:

- non accettare alimenti in cattivo stato di conservazione, infestati da parassiti o contaminati;
- accettare alimenti esclusivamente da fornitori accreditati (provenienti soltanto da canali ufficiali);
- controllare che gli alimenti di origine animale presentino il bollo sanitario o marchio d'identificazione;
- verificare la presenza dell'etichetta negli alimenti e la relativa data di scadenza;
- conservare e ordinare cronologicamente i documenti commerciali relativi ai prodotti alimentari accettati;
- non accettare donazioni di preparazioni alimentari casalinghe (es. biscotti fatti in casa, conserve, torte).

Categoria alimenti	Temperatura stoccaggio
Carne	+7°C
Pesce	Temperatura vicina al ghiaccio in fusione
Latticini	+4°C
Verdure ortofrutticole IV gamma	<+8°C
Pasta fresca	+4°C
Alimenti cotti da consumare freddi	+10°C
Carni fresche bovine, suine, ovicaprine, equine	+7°C
Carni avicole	+4°C
Frattaglie	+3°C
Carni macinate	+2°C

La tabella riporta le temperature di trasporto degli alimenti secondo le specifiche norme di riferimento contenute nel DPR 327/80, REG CE 852/04, REG CE 853/04.





2



## STOCCAGGIO MERCI



La fase di stoccaggio è particolarmente importante al fine di mantenere i prodotti in maniera adeguata.

Gli alimenti stoccati a **temperatura ambiente** devono essere preservati in luoghi freschi e asciutti.

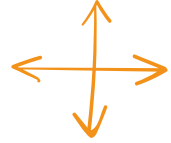
Per i prodotti da mantenere a **temperatura controllata**, è necessario che all'arrivo le merci siano posizionate negli apparecchi frigoriferi nel tempo più breve possibile.

Sia nel caso di alimenti da stoccare a temperatura ambiente che nel caso di quelli a temperatura controllata, è indispensabile che **eventuali prodotti per specifiche patologie** (celiachia, allergie, nefropatie, ecc.) siano posizionati in scaffalature separate e ben identificabili, posizionandoli nella parte alta. Le confezioni aperte devono essere sigillate (anche con pellicole per alimenti) e chiuse in contenitori ben distinguibili.

Lo stoccaggio a temperatura controllata, differenziato per tipologia di alimenti (verdure, carni, uova, latte), rappresenta una misura preventiva per evitare contaminazioni crociate.

Le uova in guscio eventualmente presenti devono essere chiuse in contenitori ermetici sanificabili.

In presenza di prodotti con diverse temperature di stoccaggio, occorre rispettare la temperatura dell'alimento che deve essere stoccato a temperatura inferiore e utilizzare le procedure suggerite nel capitolo dell'area depositi (vedi tabella pag. 38).



# 3 ←

## PREPARAZIONE PASTI.

La preparazione dei pasti è una fase particolarmente esposta a rischio contaminazioni di tipo fisico, chimico e microbiologico che si può realizzare nelle fasi della manipolazione, cottura e somministrazione dei pasti.

La fase della preparazione inizia con l'arrivo delle derrate alimentari in cucina.

Queste devono essere preventivamente disimballate in ambiente diverso affinché gli involucri sporchi non contaminino le attrezzature ed i piani di lavoro della zona di lavorazione. Le materie prime pervenute devono essere ispezionate per verificarne nuovamente l'idoneità da un punto di vista igienico prima di essere messe in produzione.

È opportuna la conoscenza dei pericoli connessi alle materie prime (ad es. corpi estranei nei legumi) per una verifica ancora più specifica.

### 1. Rispetto delle buone prassi igieniche da parte del personale

Il rispetto delle buone prassi igieniche da parte del personale prevede che questo sia adeguatamente formato per prevenire le contaminazioni veicolate dall'operatore, l'utilizzo corretto delle attrezzature, corretto utilizzo del vestiario da lavoro come camici, copricapi per contenere la capigliatura, guanti monouso ecc.

In caso di realizzazione di pasti speciali per allergici o celiaci per evitare contaminazioni causate dalle mani (anche se queste devono essere necessariamente ben pulite), si può ricorrere all'uso dei guanti monouso, da limitare al solo momento in cui si toccano le derrate. I guanti vanno tolti e disposti in appositi contenitori appena ci si allontana dalla postazione (per evitare contaminazioni) e le mani vanno immediatamente deterse. Al momento di eventuale nuovo contatto si utilizzino guanti monouso nuovi.

## 2. Controllo delle materie prime

Prima di entrare in produzione, le materie subiranno un'ulteriore verifica al fine di:

- escludere la presenza di non conformità (scartando le confezioni deteriorate o senza garanzia di sicurezza come ad esempio per perdita di vuoto, scatolame con bombature, confezioni con ammaccature o lacerazioni, assenza di etichetta);
- controllare la loro adeguatezza alla preparazione delle pietanze degli utenti che necessitano di alimentazioni speciali in quanto affetti da celiachia, allergie ed altre patologie. Nel caso della celiachia verificare l'idoneità degli alimenti selezionati affidandosi all'ABC diffuso da AIC Associazione Italiana Celiachia che si consiglia di tenere, in formato plastificato, sempre disponibile in cucina;
- verificare il loro stato di conservazione (refrigerato, congelato, surgelato) e quindi le modalità di utilizzo. Queste ultime informazioni possono essere reperite sulla confezione, come informazione al consumatore;
- dare precedenza ai prodotti immagazzinati in precedenza verificandone scadenza o termine minimo di conservazione; nel caso di prodotti sfusi controllare la data registrata alla consegna.

## 3. Scongelamento controllato

Gli addetti alla mensa devono seguire correttamente le procedure di scongelamento, in modo da evitare che gli alimenti si deteriorino. Lo scongelamento non deve essere mai effettuato a temperatura ambiente. Le procedure da seguire per il corretto scongelamento sono:

**A** Scongelamento a temperatura di refrigerazione (2-4°C). Va eseguito lasciando l'alimento congelato in frigorifero per un tempo variabile secondo la sua dimensione (pezzatura), comunque, per non più di 72 ore. Questa procedura prevede la programmazione dei menù e spazi adeguati in frigorifero. Gli alimenti da scongelare vanno posti in contenitori coperti, nel vano più basso del frigorifero per evitare il gocciolamento su altri prodotti. È consigliabile sistemare i prodotti su apposite griglie, per separarli dal fondo dei contenitori, evitando il contatto con il liquido di scongelamento.

**B** Scongelamento al momento della cottura. Solo gli alimenti di piccole dimensioni (cotolette, bastoncini di pesce, legumi, verdure, patate ecc.) vengono cotti quando sono ancora congelati.

## 4. Lavaggio

Ogni lavello deve avere un'adeguata erogazione di acqua potabile.

## 5. Rispetto delle aree di preparazione per tipologia di alimento

Nelle cucine da campo non sempre gli spazi a disposizione consentono la realizzazione di aree di lavorazione distinte, quindi va considerato il pericolo di utilizzare lo stesso piano di lavoro per preparazioni diverse. Al fine di tenere sotto controllo la contaminazione crociata è necessario stabilire le tempistiche di lavorazione (cosa va lavorato prima). È necessario tra una fase e l'altra mettere in campo le opportune procedure di sanificazione.

Attenzione particolare va posta ai pasti per le alimentazioni per chi soffre di patologie: tali pasti devono sempre avere la precedenza sugli altri e devono essere sigillati con il nome della persona a cui sono dedicati. Per l'allergico o il celiaco si consiglia di fare lavorazione manuali (es. tagliare carni e salumi con il coltello, invece che con l'affettatrice), evitando l'uso di attrezzature a rischio.

## 6. Rispetto dei tempi/temperatura di cottura

I tempi e le temperature di cottura sono fondamentali per offrire un pasto adeguato sotto il profilo sanitario ed organolettico.

Ugualmente importante è, per le preparazioni anticipate (ad es. contorni, preparazioni a base di carne, ecc.), il rapido raffreddamento degli alimenti da servire freddi. Per ottenere ciò è ottimale l'utilizzo di un abbattitore di temperatura e laddove non è disponibile conviene evitare preparazioni anticipate o utilizzare metodi alternativi per garantire il mantenimento a temperature adeguate (4°C).

Altrettanto importante è il ripristino delle temperature per quegli alimenti che devono essere serviti caldi.

Preferire le preparazioni che prevedono processi completi di cottura degli alimenti e l'impiego di tagli interi (ad esempio: bistecca invece di hamburger).

Per controllare è indispensabile avere a disposizione più termometri a sonda e laser. Portare sempre a ebollizione le zuppe, le minestre e le salse.

Evitare assolutamente l'utilizzo di uova crude, ricette a base di uova crude (assolutamente sconsigliato il tiramisù), o anche uova parzialmente cotte.

Le uova devono essere completamente cotte.

Utilizzare il latte, anche a lunga conservazione (UHT), immediatamente dopo l'apertura della confezione. Le confezioni di latte aperto e non utilizzate devono essere eliminate al più presto.

## **7. Corretto mantenimento delle temperature dismicrobiche per gli alimenti pronti al consumo**

Dopo la fase di cottura fino alla somministrazione è necessario garantire le temperature dei piatti caldi e dei piatti freddi (temperature dismicrobiche), al fine di impedire la moltiplicazione batterica.

Se la distribuzione dei pasti avviene attraverso la tecnica del self-service è necessaria la presenza di un banco esposizione con settori a temperatura controllata.

Gli addetti alla mensa devono:

- distribuire le portate entro due ore dalla preparazione;
- dividere in porzioni gli alimenti e utilizzare utensili adeguati (coperti, contenitori di appoggio);
- valutare da parte dell'addetto di cucina se l'alimento non utilizzato può essere riprocessato in modo sicuro il giorno successivo, al fine di ridurre gli sprechi.

## **8. Corretta sanificazione dei piani di lavoro e delle attrezzature**

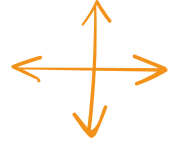
I locali, le attrezzature e gli utensili devono essere mantenuti sempre in condizioni igieniche adeguate secondo le procedure di pulizia e sanificazioni previste.

Qualora non si disponga di più piani di lavoro per le diverse filiere di preparazione, è necessario pianificare la tempistica e sanificare tra una produzione e quella successiva il piano di lavoro al fine di evitare le contaminazioni crociate.

Attenzione particolare va fatta nel caso in cui nel campo ci siano persone allergiche o celiache: è sempre bene fare le loro lavorazioni per prime e, non appena un'attrezzatura viene usata con un allergene, provvedere immediatamente a detergerla con attenzione per evitare che, in un attimo di fretta, venga utilizzata (ad esempio l'affettatrice), anche se contaminata.

Si suggerisce ad ogni modo di evitare, laddove possibile, l'utilizzo di attrezzature che con l'uso promiscuo possono essere fonte di contaminazione.

Anche in questa fase è necessaria una procedura che tenga conto del tipo di sporco, del tipo di sanificante, dei tempi di contatto ecc., con adeguata formazione del personale e un'istruzione operativa che includa oltre ai piani di lavoro anche le attrezzature.



## 4 ←

# GESTIONE DELLE NON CONFORMITÀ ●

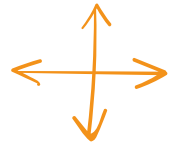


I prodotti riconosciuti non idonei alla somministrazione, in seguito alle non conformità rilevate durante le operazioni di preparazione, devono essere allontanati dal luogo di produzione e somministrazione e smaltiti come rifiuti solidi urbani, come da capitolo sui rifiuti. Il responsabile della cucina, qualora evidenzi il pericolo relativo ad uno o più alimenti presenti nella filiera produttiva, s’impegna a darne tempestivo avviso al responsabile del campo iscrivendolo anche nel libro delle criticità.

La comunicazione deve essere tempestiva con trasmissione di tutti i dati identificativi del prodotto (copia scheda di rintracciabilità corredata da indirizzo completo del fornitore).

Nel caso in cui un fornitore avvisi il centro pasti del campo di prima accoglienza che un prodotto consegnato risulta non conforme, il responsabile della mensa deve eseguire le seguenti operazioni:

- verificare la presenza di eventuali giacenze del lotto nei magazzini e nelle celle. Se presenti tali giacenze vengono segregate, separandole in modo evidente dal resto della merce e apponendovi un cartello con la scritta “**prodotto non conforme**”;
- verificare sui moduli di rintracciabilità la data di distribuzione del lotto in questione e attivare la procedura di ritiro del lotto.



5



## GESTIONE DEI RIFIUTI.



La corretta gestione dei rifiuti relativa all'intero processo della ristorazione deve tenere conto dei rifiuti di lavorazione. Questi vengono raccolti nel corso della lavorazione in appositi contenitori presenti in cucina dotati di apertura non manuale e forniti di sacchetto interno. Vengono rimossi prontamente a fine lavorazione e deve essere prevista la sanificazione dei contenitori.

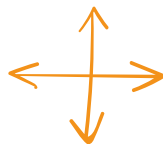
Anche la zona somministrazione deve prevedere la presenza di contenitori per la raccolta di rifiuti con indicazioni precise e specifiche per i differenti contenitori che seguiranno poi, alla fine della fase di somministrazione, lo smaltimento previsto. Se possibile, è opportuno che vengano istituite **due zone di raccolta dei rifiuti** provenienti dalla preparazione dei pasti.

**In prossimità della cucina:** si tratta di deposito temporaneo, ad uso del solo personale di cucina, dislocato tra **zona sporca** (imballaggi secondari e primari in carta, plastica, alluminio, vetro) e **zona pulita** (frazione umida e indifferenziata). Deve essere allontanato alla fine del processo e trasportato nella seconda area di stoccaggio dei rifiuti.

**Ad almeno 100 metri (se possibile) dalla zona di somministrazione dei pasti:** si tratta di un deposito rifiuti permanente, ben segnalato, protetto e disposto in modo tale da poter essere gestito dall'azienda che si occupa del ritiro. Viene utilizzato da tutti gli utenti del campo. Al termine del processo di preparazione dei pasti accoglie i rifiuti differenziati in prossimità della cucina.

In entrambe le postazioni deve essere effettuata la raccolta differenziata: umido, carta, plastica e metalli, vetro e indifferenziata.

Per evitare il sopraggiungere di infestanti, i rifiuti differenziati devono essere puliti prima di essere smistati nei rispettivi contenitori (es. barattoli di pomodoro, scatole di tonno).



# PROCEDURE DI PULIZIA E SANIFICAZIONE.



Una corretta procedura di pulizia e sanificazione dei locali e delle attrezzature è presupposto fondamentale per la sicurezza igienica degli alimenti. È necessario quindi predisporre un accurato piano di pulizia differenziato per area di stoccaggio, area preparazione e area somministrazione e relative attrezzature che tenga conto dei rischi specifici.

Nel caso in cui le cucine non siano mobili certificate (e quindi collocate all'esterno nel rispetto dei requisiti di igiene) esse non devono essere ubicate in spazi aperti al fine di non esporle a contaminazioni provenienti dall'ambiente esterno.

Altra criticità è rappresentata dalla necessità di effettuare diverse lavorazioni, non compatibili tra loro, sugli stessi piani di lavorazione. Tale condizione impone una sanificazione frequente dei piani di lavoro al fine di evitare contaminazioni crociate. I prodotti utilizzati per la detersione e la sanificazione devono essere scelti in base alla superficie da trattare, seguendo le indicazioni riportate sulle schede tecniche al fine di garantire l'efficacia delle operazioni.

Occorre registrare il monitoraggio delle procedure di detersione e sanificazione rispettando la sequenza delle operazioni riportate di seguito:

1. rimozione dei residui grossolani
2. detersione
3. risciacquo
4. disinfezione
5. risciacquo
6. asciugatura



# PROCEDURE DI PULIZIA

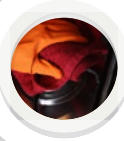
Rimozione residui



Detersione



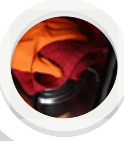
Risciacquo



Sanificazione

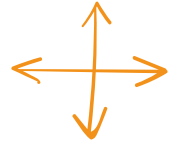


Risciacquo



Asciugatura





## 6 ←

# IGIENE E FORMAZIONE DEL PERSONALE ●

È raccomandato al personale addetto alla produzione dei pasti di indossare abiti da lavoro ben puliti, possibilmente di colore chiaro e adeguato copricapo che contenga la capigliatura.

L'uso di monili quali anelli, bracciali e orecchini deve essere interdetto.

È necessario che il personale abbia a disposizione guanti in nitrile monouso per proteggere gli alimenti in presenza di ferite e al momento della preparazione di pasti per chi necessita di alimentazioni speciali.

Nelle cucine è fatto divieto di fumare, mangiare e bere alcolici.

È obbligatorio utilizzare cucchiai puliti per ogni assaggio (è possibile in alternativa assaggiare le pietanze versandole prima in un piatto per evitare di riutilizzare lo stesso cucchiaino venuto a contatto con l'operatore).

È consigliabile che, data l'interscambiabilità dei ruoli e trattandosi di emergenza, tutto il personale addetto abbia lo stesso livello di formazione. A ogni introduzione di nuovi operatori nel team è indispensabile che un addetto formato assicuri un adeguato periodo di affiancamento al nuovo personale.

# IGIENE PERSONALE

**SI**

Capelli nel cappello



Divisa pulita



Mani lavate spesso



Ferite coperte



**NO**

Orecchini, anelli, bracciali



Starnutire e tossire sul cibo



Unghie lunghe e con smalto



Fumare



# CAPITOLO 4

# LE ALIMENTAZIONI SPECIALI

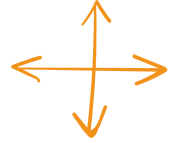
Si intendono tutte le modalità di alimentarsi dettate da esigenze che possono essere causate da patologie, motivazioni salutistiche, etiche, religiose, culturali.

L'allergico, il celiaco, il vegano, il vegetariano, il musulmano, sono tutti mondi che possono essere opportunità di conoscenza e non solo un impegno gravoso in cucina.

È importante cercare un dialogo per comprendere cosa possiamo fare per loro, scopriremo che sono persone molto informate sugli alimenti e che possono esserci di aiuto nel soddisfarli.

Potrà essere una occasione per imparare qualcosa che non conoscevamo.





1



# ALIMENTAZIONE PER OSPITI ALLERGICI ●

## COME INDICARE GLI ALLERGENI

Il Reg. Eu. 1169/11 elenca 14 allergeni da indicare, **in forma scritta**, in modo chiaro al cliente prima che avvenga la somministrazione.

Tali informazioni possono essere riportate sui menù, su appositi registri o cartelli o ancora su altro sistema equivalente, anche tecnologico, da tenere bene in vista, così da consentire al consumatore di accedervi facilmente e liberamente.

Nel caso in cui si utilizzino sistemi elettronici di tipo “applicazioni per smartphone”, codice a barre, codice QR ecc., questi non possono essere in ogni caso predisposti quali unici strumenti per riportare le dovute informazioni, in quanto non facilmente accessibili a tutta la popolazione e dunque non sufficientemente idonei allo scopo.

L’obbligo di cui all’articolo 44, paragrafo 2, del Reg. sopra citato, sarà considerato assolto anche nei seguenti casi:

1. l’operatore del settore alimentare si limiti ad indicare per iscritto, in maniera chiara ed in luogo ben visibile, una dicitura del tipo: “le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio”;
2. l’operatore del settore alimentare riporti, per iscritto, sul menù, sul registro o su apposito cartello, una dicitura del tipo: “per qualsiasi informazioni su sostanze e allergeni è possibile consultare l’apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale in servizio”.

## **MATERIE PRIME: IDENTIFICAZIONE E STOCCAGGIO**

Nei soggetti con allergie deve essere evitata l'ingestione dell'allergene.

La preparazione di alimenti destinati a consumatori allergici dovrà quindi essere effettuata con la massima attenzione, adottando tutte le procedure da esplicitare dettagliatamente nel Documento di Autocontrollo, e solo nel caso in cui lo chef sia in grado di garantire l'assenza totale dell'allergene.

Per far questo lo chef deve utilizzare nella produzione solo alimenti naturalmente privi dell'allergene, verificando con cura le etichette dei prodotti utilizzati.

Il trasporto delle materie prime deve avvenire in modo da evitare assolutamente rischi di contaminazione crociata tra materie prime/ingredienti.

È necessario prevedere, nella fase di consegna, la verifica dell'integrità degli imballaggi/confezioni, lo stato di pulizia del mezzo utilizzato, l'assenza di residui/contaminazioni sulle confezioni che potrebbero apportare l'allergene in modo inconsapevole.

Le materie prime identificate come riservate agli allergici devono essere conservate in luoghi o aree (pensili, scaffali, mensole, armadietti, frigoriferi, freezer, congelatori, ecc.) e/o contenitori o involucri, igienicamente idonei, puliti, ben identificati/individuati, adeguatamente protetti da tutti gli altri, al fine di evitare contaminazioni secondarie.

## **NORME PER GLI OPERATORI**

Nel caso di preparazioni di alimenti destinati a soggetti allergici, il cuoco, oltre al rispetto delle norme generali di igiene del personale, è tenuto a predisporre ulteriori procedure specifiche per evitare di contaminare i prodotti con l'allergene, quindi dovrà porre particolare attenzione all'igiene dell'abbigliamento da lavoro e all'applicazione delle buone prassi.

Il personale deve indossare abbigliamento monouso (camici e/o grembiuli) o almeno divise pulite e non contaminate.

## **IN SINTESI**

1. Approvvigionamento delle materie prime:

- utilizzare materie prime esenti dall'allergene in questione;
- preferire l'utilizzo di alimenti semplici da assemblare al momento;
- se vengono utilizzati cibi confezionati leggere attentamente le etichette al fine di evitare l'utilizzo di ingredienti vietati.

## 2. Stoccaggio:

- conservare le materie prime destinate alla preparazione delle pietanze senza allergene in zone/contenitori separati, ben identificabili e possibilmente chiusi, anche nel caso di conservazione in frigo/freezer;
- una volta aperte le confezioni, utilizzare sacchetti e/o contenitori con chiusura ermetica per la loro conservazione, contrassegnate con etichette distinte.

## 3. Preparazione delle pietanze senza l'allergene in oggetto:

- individuare una zona separata e ben identificata. Qualora non sia presente una zona separata differenziare temporalmente la preparazione dei pasti senza l'allergene dando la precedenza a questi;
- utilizzare piani di lavoro, attrezzature e utensili dedicati e procedere a un'accurata detersione degli stessi. È consigliato l'uso esclusivo di alcuni strumenti (es. scolapasta, grattugia, tagliere, frullatori, macchina per la pasta) per evitare il rischio di possibili residui;
- lavare accuratamente le mani prima di iniziare e ogni qualvolta sia necessario
- indossare indumenti puliti o camici monouso;
- cuocere le pietanze senza l'allergene utilizzando contenitori/attrezzature/utensili distinti e accuratamente sanificati. Evitare tassativamente l'utilizzo promiscuo di cestelli multicottura, olio di cottura, sale, ecc.

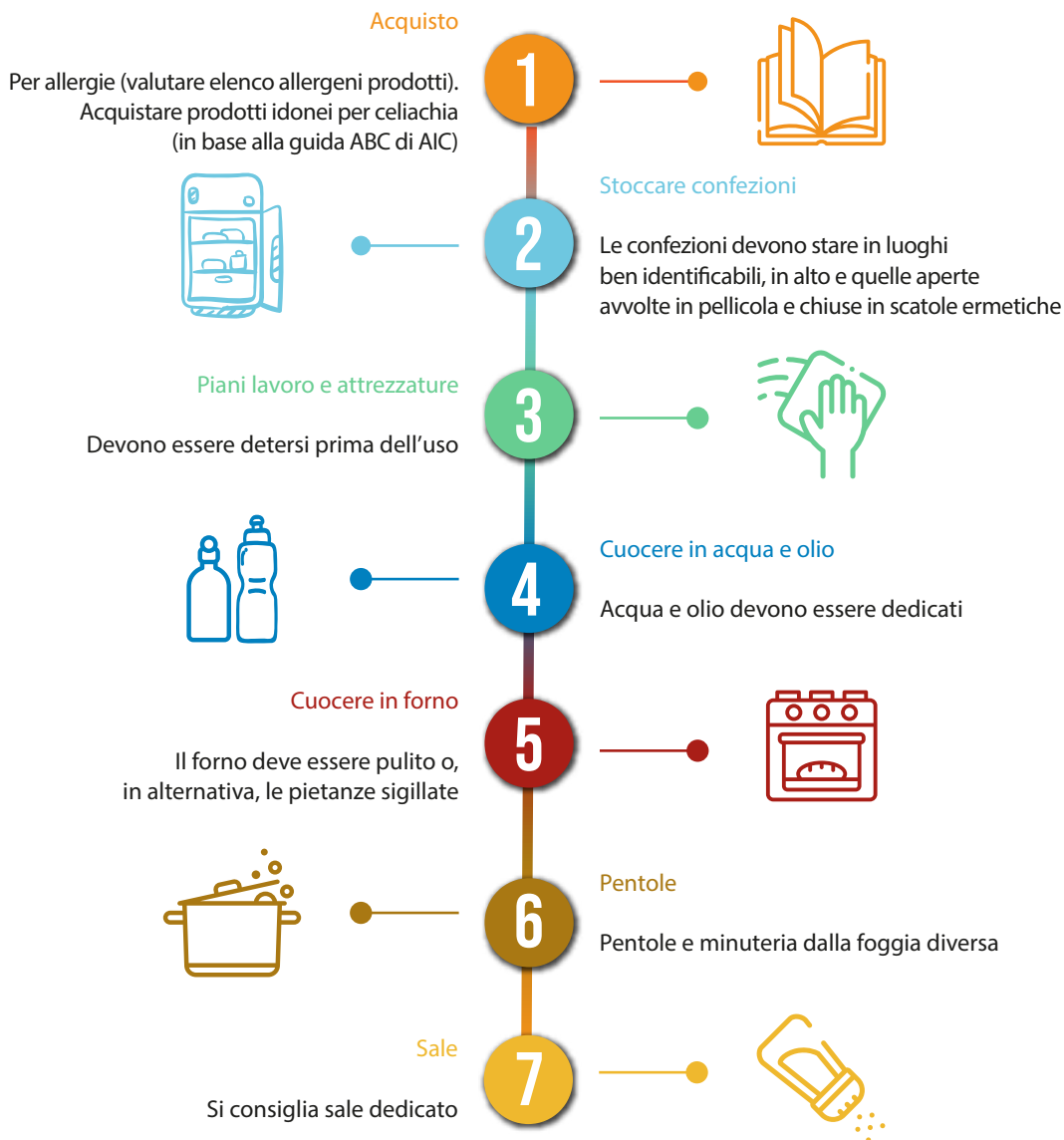
## 4. Conservazione delle pietanze prive dell'allergene in questione:

- confezionare e conservare il prodotto finito in contenitori a chiusura ermetica ad uso esclusivo, ben identificabili e opportunamente etichettati con nome e tipologia di pietanza;
- l'eventuale trasporto del pasto speciale dalla cucina alla sede di somministrazione dovrà avvenire in contenitori termici ad uso esclusivo e ben identificabili.

## 5. Somministrazione pasti senza allergene:

- lavare accuratamente le mani;
- servire la pietanza senza l'allergene per prima rispetto alle altre;
- verificare la corrispondenza tra pietanza senza l'allergene e utente a cui è destinata
- distribuire il pasto speciale utilizzando utensili e stoviglie dedicate e opportunamente deterse.

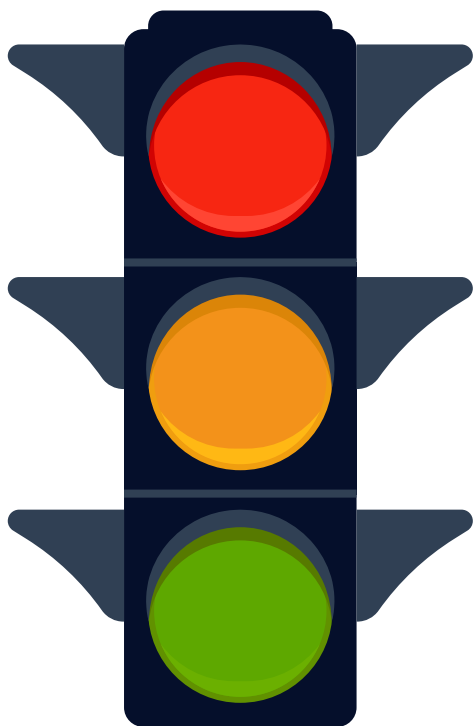
# GESTIRE ALLERGIE E CELIACHIA





# IL SEMAFORO ALIMENTARE

Il semaforo alimentare ti guiderà nelle schede delle alimentazioni speciali per meglio comprendere a colpo d'occhio cosa utilizzare o a cosa fare attenzione nella somministrazioni o manipolazione degli alimenti.



## **ROSSO**

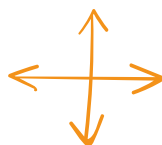
Attenzione non ci deve essere

## **ARANCIONE**

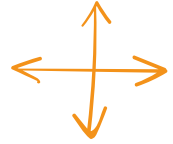
Attenzione alle prescrizioni

## **VERDE**

Questo può essere presente







## 2



# ALIMENTAZIONE PER OSPITI CELIACI.



La preparazione degli alimenti per celiaci deve avvenire in un locale appositamente dedicato o, quando non sia possibile, in una zona ben identificata e separata dall'attività, utilizzando piani di lavoro, attrezzature, strumenti appositi e ben identificabili, prevedendo comunque una accurata procedura di detersione delle attrezzature e utensili prima di ogni utilizzo.

Il locale dedicato, o la zona separata della cucina deputata alla preparazione dei pasti senza glutine, deve essere di dimensione congrua rispetto al numero di pasti da preparare e al numero degli operatori impiegati nelle fasi di preparazione.

Tale locale (o zona) deve quindi essere separato dalle altre zone e sufficientemente ampio da:

- evitare l'ingombro dei materiali e delle attrezzature installate;
- consentire adeguati spazi di lavoro del personale;
- offrire le massime garanzie di igiene e sicurezza da contaminazione da glutine durante tutte le fasi delle lavorazioni.

Qualora gli spazi strutturali della cucina non consentano l'individuazione di uno spazio dedicato, può essere accettata la differenziazione temporale delle preparazioni, a condizione che sia prevista un'accurata procedura di detersione di locali e attrezzature. Questo vale anche nel caso di impiego di attrezzature specifiche per l'attività a possibile uso promiscuo, quali, ad esempio, tritacarne, frullatori, mixer ad immersione, ecc.. Se anche la cottura degli alimenti avviene con attrezzature

comuni, queste dovranno essere utilizzate in tempi diversi previa adeguata detersione. Per alcune attrezzature a causa della difficoltà di pulizia (passino, setaccio ecc.) si consiglia l'uso dedicato.

Quando si ricorre alla differenziazione temporale è opportuno che venga data precedenza alla preparazione degli alimenti senza glutine rispetto alle preparazioni dei pasti convenzionali in modo da evitare il rischio di contaminazione.

Soprattutto nel caso di differenziazione temporale, le procedure adottate e la tempistica delle fasi di preparazione devono essere descritte nel manuale di autocontrollo, dettagliatamente esplicitate e rigorosamente applicate e documentate.

Nel caso in cui la preparazione degli alimenti per celiaci venga effettuata anticipatamente, con un intervallo superiore alle 2 ore tra la preparazione ed il consumo, il ciclo produttivo dovrà prevedere una fase di abbattimento della temperatura del prodotto finito (sistema cook and chill) e la successiva riattivazione dello stesso.

In caso di cook and chill, l'abbattimento della temperatura dovrà comunque avvenire secondo procedure che, oltre ad assicurare la sicurezza igienica del prodotto, escludano anche la possibilità di inquinamento del prodotto (es. monoporzionamento sigillato).

A seguito delle procedure di abbattimento, gli alimenti abbattuti dovranno riportare sulle confezioni, oltre identificazione e destinazione, anche la specifica scritta che le fa riconoscere come senza glutine. In caso di rigenerazione, dovranno essere messe in atto procedure atte ad evitare la contaminazione dei prodotti (es. monoporzionamento ancora sigillato nel forno a microonde).

## **MATERIE PRIME: IDENTIFICAZIONE E STOCCAGGIO**

Nei soggetti con celiachia deve essere evitata l'ingestione dell'alimento contenente glutine. La preparazione di alimenti destinati a consumatori celiaci dovrà quindi essere effettuata con la massima attenzione, adottando tutte le procedure da esplicitare dettagliatamente nel Documento di Autocontrollo, e solo nel caso in cui l'OSA sia in grado di garantire la presenza di glutine inferiore a 20ppm.

Per far questo l'OSA deve utilizzare nella produzione solo alimenti naturalmente privi di glutine, o, in caso di alimenti a rischio, solo quelli che riportino correttamente la scritta **“senza glutine”** (Reg. Eu. 828/14).

Il trasporto delle materie prime deve avvenire in modo da evitare assolutamente rischi di contaminazione incrociata tra materie prime/ingredienti.

È necessario prevedere, nella fase di consegna, la verifica dell'integrità degli imballaggi/confezioni, lo stato di pulizia del mezzo utilizzato, l'assenza di residui/contaminazioni sulle confezioni che potrebbero apportare glutine all'interno dei locali di stoccaggio e preparazione.

Le materie prime identificate come senza glutine riservate ai celiaci devono essere conservate in luoghi o aree (pensili, scaffali, mensole, armadietti, frigoriferi, freezer, congelatori, ecc.) e/o contenitori o involucri, igienicamente idonei, puliti, ben identificati/individuati, adeguatamente protetti da tutti gli altri, al fine di evitare contaminazioni secondarie.

## NORME PER IL PERSONALE

Per preparazioni di alimenti destinati a soggetti celiaci, il cuoco, oltre al rispetto delle norme generali di igiene del personale, è tenuto a predisporre ulteriori procedure specifiche per evitare di contaminare i prodotti con il glutine, quindi dovrà porre particolare attenzione all'igiene dell'abbigliamento da lavoro e all'applicazione delle buone prassi con uso di abbigliamento monouso (camici e/o grembiuli) o almeno divise pulite e non contaminate.

## IN SINTESI

### 1. Approvvigionamento delle materie prime:

- utilizzare materie prime esenti da glutine;
- preferire l'utilizzo di alimenti semplici da assemblare al momento;
- se vengono utilizzati cibi confezionati leggere attentamente le etichette alla ricerca della scritta “**senza glutine**” al fine di evitare ingredienti non sicuri.

### 2. Stoccaggio:

- conservare le materie prime destinate alla preparazione delle pietanze senza glutine in zone/contenitori separati, ben identificabili e possibilmente chiusi, anche nel caso di conservazione in frigo/freezer;
- una volta aperte le confezioni, utilizzare sacchetti e/o contenitori con chiusura ermetica per la loro conservazione;
- contrassegnare le confezioni con etichette distintive.

### 3. Preparazione delle pietanze senza glutine:

- individuare una zona separata e ben identificata. Qualora non sia presente una zona separata differenziare temporalmente la preparazione dei pasti senza glutine dando la precedenza a questi;
- utilizzare piani di lavoro, attrezzature e utensili dedicati e procedere a un'accurata detersione degli stessi. È consigliato l'uso esclusivo di alcuni strumenti (es. scolapasta, grattugia, tagliere, frullatori, macchina per la pasta), per evitare il rischio di possibili residui;

- lavare accuratamente le mani prima di iniziare e ogni qualvolta sia necessario e, in caso, utilizzare guanti **solo** nel momento in cui si lavora il pasto per celiaci
- indossare indumenti puliti o camici monouso;
- cuocere le pietanze senza glutine utilizzando contenitori/attrezzature/utensili distinti e accuratamente detersi;
- evitare tassativamente l'utilizzo promiscuo di cestelli multicottura, olio di cottura, sale, ecc.

#### 4. Conservazione delle pietanze senza glutine:

- confezionare e conservare il prodotto finito in contenitori a chiusura ermetica ad uso esclusivo, ben identificabili e opportunamente etichettati con nome e tipologia di pietanza;
- l'eventuale trasporto del pasto speciale dalla cucina alla sede di somministrazione dovrà avvenire in contenitori termici ad uso esclusivo e ben identificabili.

#### 5. Somministrazione pasti senza glutine:

- lavare accuratamente le mani;
- servire la pietanza senza glutine per prima rispetto agli altri pasti;
- verificare la corrispondenza tra pietanza senza glutine e utente a cui è destinata;
- distribuire il pasto speciale utilizzando utensili e stoviglie dedicate e opportunamente deterse.

# CELIACO

## CIBO IDONEO



### Pane e dolci

solo se per celiaci



### Carne

idonea se tal quale  
se lavorata vedi ABC



### Pesce

idonea se tal quale  
se lavorata vedi ABC



### Verdura

idonea se tal quale  
se lavorata vedi ABC



### Legumi

idonei se crudi o  
secchi se lavorati  
vedi ABC



### Frutta

idonea se tal quale  
se lavorata vedi ABC



### Latte

idoneo se tal quale  
se aromatizzato  
vedi ABC



### Latticini

vedi ABC



### Bevande vegetali

solo con scritta  
“senza glutine”



### Miele

idoneo se tal quale  
se lavorato  
vedi ABC



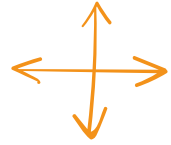
### Uova

idonee se tal quale  
se aromatizzate  
vedi ABC



### Caffè e tè

idonei se tal quale  
se aromatizzati o  
liofilizzati vedi ABC



### 3 ←

# ALIMENTAZIONE PER OSPITI VEGETARIANI/VEGANI ●

----->

Nella letteratura scientifica il termine vegetariano viene utilizzato per indicare tutte le varianti dell'alimentazione a base vegetale: latto-ovo-vegetariana e vegana (100% vegetale).

## **Latto-ovo-vegetarismo (LOV)**

### **Composizione della dieta**

Alla base di questa alimentazione ci sono alimenti di origine vegetale, cereali, legumi, verdura, frutta, frutta secca e semi oleaginosi, alghe. I cereali sono utilizzati prevalentemente nella forma integrale o semi integrale.

In questa variante vengono consumati anche alimenti di derivazione animale indiretta come uova e latte e derivati.

## **Veganismo**

### **Composizione della dieta**

Una dieta vegan o 100% vegetale si basa, come la precedente, su alimenti di origine vegetale, cereali, legumi, verdura, frutta, frutta secca e semi oleaginosi, alghe. Sono



però esclusi anche tutti i cibi di origine animale diretta e indiretta: tutte le carni, pesce incluso, latte e derivati, uova, miele. Nei casi più estremi sono esclusi anche i tartufi in quanto derivati dallo sfruttamento del lavoro del cane.

## **MATERIE PRIME: IDENTIFICAZIONE E STOCCAGGIO**

È indispensabile leggere bene le etichette dei prodotti evitando che all'interno siano contenuti elementi di derivazione animale.

Gli alimenti specifici (es. burger di legumi, seitan ecc.) vanno stoccati in modo separato e chiaro.

Nei pasti offerti nei campi normalmente la quota proteica è rivestita da carne, pesce, formaggi e uova. Mentre chi segue un'alimentazione vegetariana consuma gli ultimi due alimenti, chi invece ha fatto una scelta vegana rifiuta tutti i prodotti in questione.

È pertanto importante, al fine di offrire una corretta nutrizione, preparare pietanze a base di legumi (anche tofu che è prodotto a partire dalla soia), che costituiscono la maggiore fonte proteica (semi, funghi, frutta a guscio), in modo da poter raggiungere un equilibrio corretto. Ogni pietanza va abbinata a cereali e tuberi in modo da riuscire a sfruttare al massimo gli amminoacidi presenti.

Di ricette a base di legumi è piena la nostra tradizione culinaria, variando da focacce a zuppe, da piatti di pasta e legumi, da legumi in umido o in bianco.

Occorre peraltro fare attenzione a non utilizzare grassi animali (burro/strutto) e a non insaporire con formaggi.

Il tofu è un prodotto interessante da scoprire. Con il tofu si può fare il procedimento del ragù, impanare con latte vegetale e pangrattato e friggerlo, si può marinare per 24 ore per conferirgli sapori a noi graditi.

Le bevande sono tante e varie estratte da cereali da semi e da frutta.

Bevande al cocco, alla canapa, al farro, all'avena, riso, alla mandorla e non solo.

Le bevande possono essere usate in preparazioni dolci o salate per sostituire il latte conferendo ai piatti dei gusti e degli aromi sorprendenti.

# VEGETARIANO

## CIBO IDONEO



Pane e dolci  
senza alimenti  
animali



Carne  
no



Pesce  
no



Verdura  
si



Legumi  
si



Frutta  
si



Latte  
si



Latticini  
si



Bevande vegetali  
si



Miele  
si



Uova  
si



Caffè e tè  
si

# VEGANO

## CIBO IDONEO



Pane e dolci  
senza alimenti  
animali



Carne  
no



Pesce  
no



Verdura  
sì



Legumi  
sì



Frutta  
sì



Latte  
no



Latticini  
no



Bevande vegetali  
sì



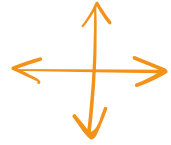
Miele  
no



Uova  
no



Caffè e tè  
sì



3



## ALIMENTAZIONE PER OSPITI MUSULMANI.



### **Piante, frutti, vegetali e semi**

Essi possono essere utilizzati per nutrirsi, escluso che siano dannosi per l'essere umano. Questo significa che non devono contenere sostanze velenose o pericolose.

### **CREATURE VIVENTI**

#### **Specie ittiche**

È permesso mangiare ogni tipo di pesce dotato di squame. Quindi dentici, orate, tonni, sogliole, sarde, trote, salmoni, lucci, triglie, muggini, carpe, merluzzi, naselli, acciughe, alici, aringhe, branzini, spigole, cefali, cernie e sardine oltre che gamberi e gamberetti.

Le altre specie marine come balene, squali, pesci spada, murene, tartarughe, granchi, aragoste, astici, anguille, rombi, razze, calamari, moscardini, seppie, scampi e frutti di mare come cozze, vongole e ostriche, sono invece vietate.

Per essere considerata idonea, e quindi commestibile, la specie acquatica deve essere tolta dall'acqua ancora viva, ma non ha alcuna importanza il metodo di pesca che viene utilizzato. Le uova dei pesci vengono considerate in base alla idoneità del pesce stesso.

## **Animali terrestri**

Questo termine comprende tutti gli animali che vivono sulla terra.

Fra gli animali domestici, sono considerati idonei: cammelli, mucche, pecore e capre. Tutti questi animali possiedono lo zoccolo fesso tipico del loro genere.

Tra gli animali selvatici, ovvero animali non allevati, sono idonei: pecore di montagna, montoni, mucche selvatiche, gazzelle e cervi. È invece sconsigliato cibarsi di carne di cavallo, mulo o asino. Se i suddetti animali, che sono considerati leciti da mangiare, si cibano di sostanze impure come ad esempio feci umane, sono da considerare temporaneamente inidonei e da mettere in quarantena per un determinato periodo fino a che si siano purificati e questa abitudine sia scomparsa.

Non è invece permesso cibarsi di animali che possiedono zampe o denti canini come cani, conigli, elefanti e scimmie.

Vi sono inoltre versetti molto chiari del Corano che decretano il divieto di cibarsi di carne di maiale.

Non è permesso inoltre cibarsi di rettili, come serpenti e tartarughe.

Gli insetti come mosche e parassiti come i pidocchi sono altrettanto proibiti.

Tuttavia insetti come le locuste possono essere considerati leciti.

Di un animale sgozzato, le seguenti sono parti proibite da mangiare: pene, testicoli, milza, materiale da digerire presente nel corpo, sangue, vescica, bile, placenta, vagina, i due muscoli vertebrali che vanno dal collo al coccige, midollo, ghiandole, la piccola ghiandola sotto al cervello e le pupille degli occhi.

## **Uccelli**

Ci si può nutrire degli esseri che volano il cui corpo è ricoperto da piume e che non possono essere classificati come uccelli rapaci, ossia non possiedono artigli.

Vi sono anche altri criteri per stabilire se un uccello sia permesso o meno:

- ogni uccello che vola per un tempo superiore a quello durante il quale batte le ali, non è idoneo come cibo;
- se il movimento particolare dell'uccello (vedi sopra) non è ben conosciuto, allora prima di considerarlo come cibo lecito, bisogna verificare la presenza di almeno uno dei seguenti fattori: il gozzo, il ventriglio, lo stomaco o una protuberanza della zampa che svolga il ruolo di artiglio.

Per riassumere, pennuti quali: polli, galli e galline, tacchini, oche, anatre, capponi, pernici, quaglie, faraone, piccioni, allodole, beccacce, fagiani, struzzi, tordi e uccelletti sono considerati idonei e possono essere utilizzati come cibo. Uccelli rapaci quali aquile, falchi e avvoltoi sono illeciti, così come pavoni, corvi e cornacchie.

La rondine, l'upupa e il cigno sono invece sconsigliati.

Altri esseri che volano, ma non sono classificati come uccelli, (es. pipistrelli, api e altri), sono da considerare inidonei, così come le loro uova e le uova di tutti gli uccelli illeciti.

Va rimarcato però che nel caso in cui una persona sia in pericolo di morte per fame, qualunque cosa, incluso quelle proibite, possano essere utilizzata per salvarsi.

Tuttavia bisogna ricordare che il ricorso a cibi illeciti, come pure a bevande illecite, deve essere l'estrema risorsa, e che in questo caso bisogna limitarsi ad ingerirne il minimo indispensabile per rimanere in vita.

Bere ogni tipo di liquido intossicante, compresi vino e birra, non è permesso, come anche consumare sangue. Se il vino si trasforma in aceto diventa puro e può essere consumato senza problemi.

Se il succo d'uva viene bollito sul fuoco o in altro modo diventa proibito da consumarsi, a meno che i 2/3 della bevanda evaporino o siano diventati aceto.

Mangiare a una tavola dove vengono serviti alcolici è idoneo.

# MUSULMANO

## CIBO IDONEO



Pane e dolci

si senza  
grasso suino



Carne

si mucche, pecore,  
capre e cammelli.  
No coniglio e maiale



Pesce

si se dotato  
di squame.  
No gli altri



Verdura

si



Legumi

si



Frutta

si



Latte

si se da animali  
idonei



Latticini

si se da animali  
idonei



Bevande vegetali

no se alcoliche



Miele

si



Uova

si



Caffè e tè

si

# CAPITOLO 5

# MODULI

In questo capitolo sono a disposizione alcuni moduli esemplificativi per la gestione corretta del campo: verificare di conservare sempre copia dei moduli aggiornati come da normativa HACCP.







## MODULO PER LE NON CONFORMITÀ

Cliente/Fornitore	
Articolo/Prodotto	
Quantità	
Rilevatore NC	
Descrizione NC	

### Tipo non conformità

- Non conformità su materiali al ricevimento
- Non conformità rilevate in produzione/prodotto finito
- Non conformità rilevate dal cliente
- Altro \_\_\_\_\_

### Trattamento non conformità

- Accettare con deroga
- Utilizzare per altre destinazioni
- Rilavorare
- Declassare
- Altro \_\_\_\_\_

Responsabile decisione \_\_\_\_\_

Da eseguirsi entro il \_\_\_\_\_

Attuato da \_\_\_\_\_ In data \_\_\_\_\_

### Azione correttiva/preventiva

- Azione correttiva (al fine di evitare il ripetersi della non conformità)
- Azione preventiva (per eliminare cause potenziali di non conformità)

Descrizione azione:

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Responsabile decisione \_\_\_\_\_

Da eseguirsi entro il \_\_\_\_\_

Attuato da \_\_\_\_\_ In data \_\_\_\_\_

Verificata da \_\_\_\_\_ In data \_\_\_\_\_

### Esito

- Positivo
- Negativo

# CUCINA ITALIA

STRUTTURA RISTORATIVA  
TECNOLOGICA PER LE EMERGENZE

L'ITALIA  
CHIAMÒ

# CAPITOLO 6

# RICETTE

Nei campi di emergenza il cibo migliore è quello che fa sentire a casa gli ospiti, un cibo che riporta la mente a memorie felici. Piatti della quotidianità, di quella banale quotidianità che è stata perduta.

Qui di seguito alcune ricette come esempio per capire quella che noi riteniamo essere la tipologia di cucina più idonea al campo di emergenze.



## Infarinata di fagioli e verdure miste con farina di mais

Rossanina Del Santo, DSEFIC Toscana

### Ingredienti per 100 persone

8 kg di cavolo nero lavato e tagliato a strisce sottili

15 carote sbucciate e tritate

18 cipolle rosse sbucciate e tritate

8 kg di farina di mais\*

6 kg di fagioli cannellini cotti\* con la loro acqua di cottura

4 litri di olio extravergine di oliva + ulteriore olio da aggiungere a crudo

Sale

Cuocere il cavolo nero in circa 20 litri di acqua salata a ebollizione.

In una casseruola far scaldare l'olio e unire cipolla e carota, facendo cuocere fino a quando non saranno appassite. Versare nella pentola con il cavolo, aggiungendo i cannellini con un litro di acqua di cottura (tenere da parte altro liquido).

Far insaporire per qualche minuto.

Aggiungere a pioggia la farina di mais e, mescolando di tanto in tanto, portare a cottura (circa 60 minuti).

Se necessario aggiungere altra acqua di cottura dei cannellini, a ebollizione.

Servire con un giro di olio a crudo.

**Allergeni:** nessuno

**Adatto anche a vegetariani/vegani**

\*Per essere idonea ai celiaci, la farina di mais deve presentare la scritta “**senza glutine**” in etichetta.

I legumi in barattolo possono costituire una scelta valida purché costituiti unicamente da acqua, sale, zucchero, anidride solforosa, acido ascorbico, acido citrico.

In presenza di altri ingredienti, occorre la scritta senza glutine in etichetta.

## Maltagliati con cicoria di campo e bacon

Roberto Rosati, presidente nazionale DSEFIC

### Ingredienti per 100 persone

8 kg di maltagliati  
5 kg di cicoria di campo  
3 kg di bacon tagliato a juliennne  
5 kg di pomodoro a pezzettoni  
500 gr di parmigiano reggiano  
3 cipolle tritate  
1 peperoncino  
4 spicchi d'aglio  
500 ml di olio extravergine d'oliva  
Sale q.b.

In una casseruola capiente con circa 100 ml di olio extravergine d'oliva unire le cipolle. Appena dorate aggiungere il bacon tagliato e farlo rosolare.

Una volta reso croccante, aggiungere il pomodoro, portare a ebollizione e far cuocere la salsa a fuoco basso per 2 ore.

A parte in una padella versare l'olio extravergine d'oliva rimanente con l'aglio tritato finemente, così come il peperoncino. Una volta dorato il tutto, aggiungere la cicoria di campo precedentemente sbollentata.

Ripassare tutti gli ingredienti insieme e salare.

Tritare la cicoria finemente e incorporarla nella salsa pomodoro e bacon fino a rendere il composto omogeneo. Aggiustare di sale.

In una pentola di acqua salata bollire i maltagliati, scolarli e versarli nella salsa, amalgamare gli elementi e fuori dal fuoco incorporare il parmigiano reggiano.

Servire la pasta ben calda e al dente.

**Allergeni:** cereali contenenti glutine (grano), uova, latte

## Tranci di merluzzo in crosta di mais con ristretto di pomodoro alle erbe fresche

Paola Silva, DSEFIC Lombardia

### Ingredienti per 100 persone

15 kg di filettone gelo di merluzzo 1000++  
500 gr di carote tagliate grossolanamente  
500 gr di sedano (facoltativo) tagliato grossolanamente  
500 gr di cipolle tritate in pasta  
Sale fino  
Pepe  
200 gr di aromi freschi misti secondo disponibilità  
(rosmarino, salvia, alloro, timo ecc.)  
7,2 kg di pomodori pelati  
3 kg di farina per polenta gialla bramata\*  
1 litro di olio extravergine di oliva

Tagliare i filettone di merluzzo in tranci da 150 gr. Panarli con la farina gialla per polenta, disporli in gastronomia basse con carta da forno.

Cuocere in forno rosolando a 180°C fino a doratura (15 minuti circa).

Nel frattempo predisporre una casseruola d'acciaio di misura per il pomodoro ristretto. Mettere 500 ml di olio nella casseruola, aggiungere il trito di verdure alla paesana e la cipolla ridotta in pasta, stufare con pepe, sale, aggiungere gli aromi legati a mazzetto. Aggiungere i pomodori pelati, cuocere a fiamma media per 20 minuti, togliere il mazzetto, passare e aggiustare di sale.

Per il servizio:

mantenimento legume caldo del merluzzo 85°C;

Servire nappando il merluzzo con salsa calda e finire con olio e.v.o. a crudo.

**Allergeni:** pesce, sedano

\* La scritta senza glutine sulle etichette o in bolla rende la ricetta adatta ai celiaci (sempre che venga seguito il protocollo per evitare le contaminazioni crociate).

Il pesce gelo è idoneo se contiene la scritta e anche, in assenza della scritta, se oltre al pesce contiene sale, zucchero e saccarosio, solfiti (da E220 a E228), acido ascorbico (E300), acido citrico (E330), ascorbato di sodio (E301), citrato di sodio (E331), carbonato di sodio (E500).

## Stufato alla sangiovese

Giancarlo Cliceri, DSEFIC Toscana

### Ingredienti per 100 persone

18 kg di muscolo bovino preferibilmente anteriore

6 kg di cipolla rossa tagliata a rondelle

2 litri di olio extravergine di oliva

4 litri di vino rosso corposo

800 gr di concentrato di pomodoro

Sale e pepe

180 gr di spezie toscane

Peperoncino

Per il brodo:

ossa di zampa, sedano e carote

Fare il brodo con ossa di zampa e gli odori in una pentola capiente con 20 litri di acqua. In una casseruola con olio extravergine di oliva unire le cipolle tagliate e far rosolare molto bene.

Aggiungere il muscolo tagliato a tocchetti non troppo piccoli e far stufare fino a che la carne non ha fatto il suo liquido.

A questo punto bagnare con il vino rosso, far evaporare e aggiungere il concentrato di pomodoro diluito nel brodo e sufficiente brodo per coprire la carne.

Far sobbollire per almeno tre ore a fuoco lentissimo.

A metà cottura aggiungere le spezie toscane, il peperoncino e il pepe.

Prima di fine cottura aggiustare con il sale.

Un segreto di questo piatto tipico del Valdarno: la carne deve essere callosa e possiamo mettere anche ossa di zampa insieme alla carne.

**Allergeni:** solfiti (verificare l'etichetta del vino)

**Senza glutine**



## Radicchio alla griglia o al forno con pancetta affumicata

Biagio Rapone, DSEFIC Basilicata

### Ingredienti per 100 persone

10 kg di radicchio fresco

4 kg di pancetta affumicata\*

Sale q.b.

Olio q.b.

Carta da forno nel caso si scelga la cottura al forno

Pulire il radicchio togliendo le prime foglie e tagliarlo a spicchi di circa 70/80 gr l'uno. Tagliare a fette la pancetta. Arrotolare la pancetta intorno agli spicchi di radicchio.

Per la cottura alla griglia:

condire gli spicchi con abbondante sale e olio;

adagiare gli spicchi sulla griglia ben calda girandoli di tanto in tanto fino a che la pancetta non risulterà croccante;

posizionare gli spicchi cotti su un vassoio e servire caldi.

Per la cottura al forno:

posizionare gli spicchi in una teglia ricoperta di carta forno;

condire con abbondante sale e olio;

infornare a 190°C per circa 15 minuti finché la pancetta non sarà ben dorata;

posizionare gli spicchi cotti su un vassoio e servire caldo.

**Allergeni:** nessuno (verificare comunque gli ingredienti della pancetta)

\* La scritta senza glutine sulle etichette o in bolla rende la ricetta adatta ai celiaci (sempre che venga seguito il protocollo per evitare le contaminazioni crociate).

## Torta di riso

Ivanna Barbieri, DSEFIC Emilia Romagna

### Ingredienti per 100 persone

10 litri di latte

2 kg di riso crudo (Balilla o Originario)

2 kg di di zucchero semolato

10 limoni non trattati (serve la scorza)

50 uova intere

2 kg di mandorle

2 kg di amaretti\*

Liquore alla mandorla amara\* (quantità a piacere)

Tritare grossolanamente le mandorle e gli amaretti.

Cuocere il riso nel latte con lo zucchero e la scorza di limone. Far raffreddare.

Aggiungere le uova, le mandorle e gli amaretti. In una gastronomica versare l'impasto che deve essere dello spessore di circa 5 cm.

Cuocere in forno già caldo a 170°C per circa un'ora.

Non appena la torta sarà cotta, irrorarla ancora calda, con il liquore.

**Allergeni:** latte, uova, frutta secca (mandorle)

\* La scritta senza glutine sulle etichette o in bolla in questi ingredienti rende la ricetta adatta ai celiaci (sempre che venga seguito il protocollo per evitare le contaminazioni crociate).







Realizzato dal comparto Formazione del Dipartimento Solidarietà Emergenze  
Federazioni Italiana Cuochi:

Rossanina Del Santo, Ivanna Barbieri, Paola Silva,  
Gian Carlo Clicerì, Roberto Michele Donderi, Biagio Rapone,  
Roberto Rosati, Stefano Timpani, Ermanno Zago.

In copertina e a pagina 73: foto di Nicola Impallomeni

Revisione febbraio 2024

Finito di stampare nel mese di aprile 2024  
presso i tipi di VF Press S.r.l.s.



Le emergenze possono sorgere inaspettatamente e la preparazione e l'organizzazione sono cruciali, specialmente quando si tratta di nutrire coloro che ne sono colpiti.

Questo manuale non è semplicemente un libro di linee guida, è una bussola indispensabile per ogni volontario e professionista impegnato nel fornire assistenza alimentare in condizioni di emergenza.

All'interno c'è una descrizione completa e dettagliata che copre ogni aspetto della gestione di una cucina da campo, dall'organizzazione e l'approvvigionamento alla preparazione e distribuzione dei pasti, con un focus speciale sul rispetto di intolleranze, allergie e credenze alimentari.

Fornito di esempi pratici, consigli operativi e protocolli dettagliati, questo manuale è essenziale per assicurare che l'assistenza alimentare sia non solo un sollievo immediato, ma anche un momento di conforto e normalità in tempi turbolenti.