

GUIDA PRATICA NORMATIVA DELLA RISTORAZIONE



La GUIDA per aiutarci a **RISPETTARE**
LA NORMATIVA della RISTORAZIONE

Fornitura degli alimenti

È VIETATO

Detenere derrate non conformi al capitolato negli appalti pubblici

È OBBLIGATORIO

Richiedere deroghe temporanee e/o definitive al capitolato, se i prodotti non sono reperibili

Controllare ed allontanare le materie prime in ingresso, eliminando quelle adulterate e/o contaminate



Conservazione degli alimenti

È VIETATO

Detenere prodotti scaduti in impianto

Congelare le materie prime (salvo centri autorizzati)

È OBBLIGATORIO

Riporre le derrate a seconda del loro grado di pulizia e della loro temperatura di conservazione

Conservare le preparazioni fredde tra 0/+10 °C

Conservare i piatti caldi ad una temperatura maggiore di 60 °C



Ambiente

È VIETATO

Abbandonare i rifiuti in aree non dedicate

Smaltire olio esausto nelle griglie di scolo

È OBBLIGATORIO

Effettuare svuotamento/sanificazione pozzetti (sgrassatori, tombini, ecc.) laddove necessario

Utilizzare i prodotti chimici selezionati dall'azienda secondo le indicazioni riportate nelle schede tecniche e di sicurezza dei prodotti

È VIETATO

- Indossare monili durante le attività
- Utilizzare gli strofinacci
- Effettuare lo stoccaggio a terra delle derrate

È OBBLIGATORIO

- Effettuare le attività di pulizia e sanificazione secondo quanto previsto dal piano di autocontrollo/capitolato
- Effettuare le attività di disinfestazione secondo quanto previsto dal piano di autocontrollo/capitolato
- Indossare la divisa pulita e ordinata con i loghi aziendali corretti
- Lavare le mani ogni volta che si riprende il lavoro, dopo aver manipolato dei prodotti sporchi e prima di mettere i guanti
- Proteggere tutte le derrate dissigillate ed etichettarle adeguatamente con la data di prima apertura
- Eliminare sempre gli imballi prima di introdurre le derrate nelle zone di preparazione
- Lavare e disinfettare le derrate non mondate prima di portarle nelle zone di preparazione
- Compilare tutte le schede previste dal piano di autocontrollo
- Conservare le etichette e le registrazioni relative alla rintracciabilità degli alimenti
- Segnalare le non conformità
- Esporre l'informativa allergeni e disporre del registro allergeni aggiornato
- Utilizzare i MOCA (materiali e oggetti a contatto con gli alimenti) secondo le indicazioni d'uso



È VIETATO

- Rimuovere o modificare i dispositivi di protezione delle attrezzature
- Indossare anelli, collane, braccialetti od altro che possa impigliarsi nelle macchine in movimento
- Accendere le macchine e i fuochi troppo tempo prima del necessario
- Usare getti d'acqua su macchine, impianti ed attrezzature
- Lasciare il pavimento bagnato durante lo svolgimento delle attività
- Gettare cocci di vetro, di ceramica o scatole di latta nei sacchi neri dei rifiuti
- Riutilizzare i contenitori dei detersivi vuoti
- Miscelare i prodotti chimici
- Ostacolare con ingombri le uscite di emergenza

È OBBLIGATORIO

- Indossare i DPI (Dispositivi di Protezione Personale) nella esecuzione di attività a rischio (scarpe antinfortunistiche, guanti anticalore, guanti antitaglio, guanti chimici, occhiali)
- Riporre sempre i coltelli e le attrezzature pericolose negli appositi contenitori protetti
- Staccare sempre le macchine dalla rete elettrica prima delle pulizie
- Riporre i detersivi dopo l'uso in un luogo chiuso
- Utilizzare carrelli per lo spostamento di carichi pesanti
- Segnalare un pericolo al proprio responsabile
- Controllare periodicamente la documentazione (ad es. esiti sorveglianza sanitaria)



IL MANCATO RISPETTO DELLE NORME COMPORTA I SEGUENTI RISCHI:

PER IL CLIENTE

Pericoli per la salute degli utenti finali | Sanzioni Penali

PER L'AZIENDA

Esposizione mediatica negativa | Esclusione dalla partecipazione di gare pubbliche
Sanzioni amministrative | Procedimenti penali | Chiusura degli impianti

PER I COLLABORATORI

Infortuni | Procedimenti disciplinari

In questo utile e pratico strumento di consultazione abbiamo raccolto tutte le procedure che dobbiamo ricordarci di applicare sempre a tutela della qualità alimentare e della sicurezza sul lavoro.

Preparare il cibo per migliaia di persone ogni giorno, come facciamo noi di Elior, è una **grande responsabilità**. Per farlo al meglio dobbiamo attenerci scrupolosamente alle norme che regolano la ristorazione nel nostro Paese. In questo modo rispettiamo i nostri **clienti**, che hanno diritto a un servizio sicuro e di qualità, e l'**Azienda**, che va tutelata da azioni legali e da un'esposizione mediatica negativa.



L'APPLICAZIONE DELLE REGOLE È FONDAMENTALE
SOPRATTUTTO PER **NOI COLLABORATORI**.
QUANDO NON ESEGUIAMO CORRETTAMENTE LE MANSIONI
CHE CI VENGONO AFFIDATE COMPROMETTIAMO
LA QUALITÀ DEL NOSTRO LAVORO E QUANDO IGNORIAMO
LE **NORMATIVE IN MATERIA DI SICUREZZA** METTIAMO
A RISCHIO LA NOSTRA INCOLUMITÀ E QUELLA DEI COLLEGHI.
IN ENTRAMBI I CASI VENIAMO MENO AI NOSTRI OBBLIGHI
E ANDIAMO INCONTRO A **SANZIONI ANCHE GRAVI**.



elior 

Via Venezia Giulia 5/a
20157 Milano
Phone + 39 02 390 391
Fax +39 02 390 00041

elior.it | eliorxte.it
seguici su LinkedIn e Youtube



elior 

Gemeaz
— elior —

 **Hospes**

ilinerDe
— elior —

elior 