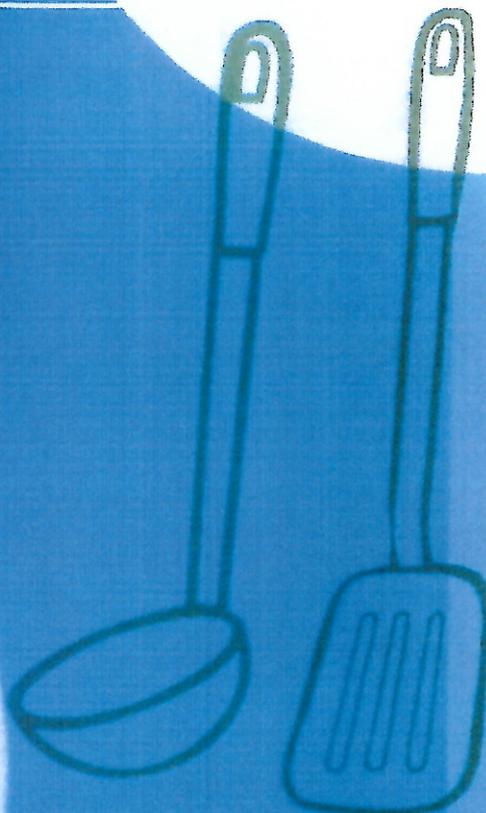
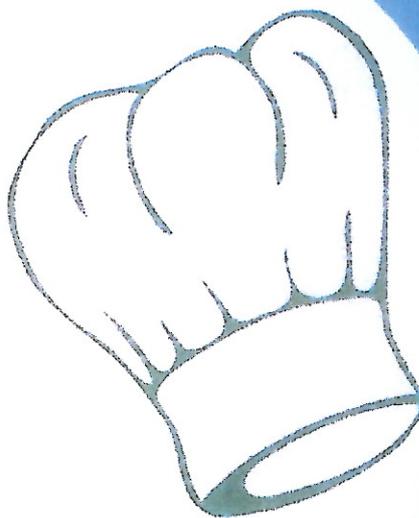


# MANUALE DI CORRETTA PRASSI OPERATIVA PER LA RISTORAZIONE COLLETTIVA



Approvato  
dal Ministero  
della Salute  
DGISAN  
0042521 - P  
18/12/2012



## **Manuale di corretta prassi operativa per la ristorazione collettiva**

### *Sintesi*

Il Manuale è rivolto alle aziende che operano nel settore della Ristorazione Collettiva ed è stato elaborato a seguito dell'entrata in vigore delle Norme Comunitarie sulla sicurezza alimentare.

La finalità del Manuale è quella di favorire e/o coadiuvare gli operatori del settore della Ristorazione Collettiva nell'applicazione delle misure di corretta prassi operativa in materia di igiene e per l'implementazione dei prerequisiti nonché nella predisposizione e attuazione di una o più procedure specifiche per la realtà produttiva e basate sui principi del sistema HACCP.

Le misure di sicurezza alimentare individuate nel presente manuale costituiscono standard comuni atti a eliminare i rischi igienico-sanitari connessi al consumo degli alimenti.

Il Manuale, sviluppato da Angem, Legacoop Servizi e le più importanti aziende del settore e validato dal Ministero della Salute, tratta tutti gli aspetti cogenti per prevenire e ridurre i rischi sia per il fruitore che per l'operatore; viene posta particolare attenzione alle raccomandazioni riguardanti a) la **preparazione** degli alimenti con indicazioni per un corretto **approvvigionamento**, b) una adeguata **conservazione**, c) la **somministrazione**, d) i **controlli** analitici, e) le problematiche riguardanti gli **edifici**, le aree di lavoro, le attrezzature, f) le raccomandazioni per l'igiene e la salute del **personale** impiegato.

Viene trattato il sistema di **allerta** in presenza di problemi interni e/o esterni all'azienda.

A completamento vengono forniti degli **esempi pratici** per facilitare l'immediata applicazione delle raccomandazioni nella prassi operativa.