

LINEE GUIDA SUI REQUISITI DEI LOCALI E DELLE ATTREZZATURE DEI CENTRI COTTURA 集体用餐配送单位管理规范

集体用餐配送单位 (*CENTRI DI PRODUZIONE PASTI*)，既将在餐厨中集中加工制作的食品分送到外面其他场所和地点就餐，如企业食堂或集体就餐处(如.: 学校, 医院等...).

集体用餐配送单位应达到国家和地方政府对餐饮业的共同要求条件 (**REQUISITI COMUNI**) 和其他一些对餐厨特别要求条件 (**SPECIFICI PER I LABORATORI**) 条件 (见表1)。

集体用餐配送单位应具有:

- 采购回原料 (指提供烹饪加工制作食品所用的一切可食用的物质和材料) 的下载和存放处。
- 存放食物的大厨柜/或带有设施装置的仓库。
- 烹调和加工制作食品的场所。
- 准备和清洗切配蔬菜和肉食类及烹饪的不同食品处理区域, 这些食品处理区应分离或分隔开。
- 当需要制作加工特别的食谱菜单 (如给肠胃病的专门饭菜) 时要有一个独自分开食品处理区域。
- 备餐场所, 既成品的整理, 分装区域。
- 存放食品包装材料的仓库和运送包装准备好的食品。
- 上载或下载运送食品和汽车出口的区域;
- 餐具和烹饪用具的清洁场所。
- 用于贮存食物的仓库必须与存放清洁消毒餐具和场地的清洁用具严格分开。
- 从作人员换衣间, 换衣间内应配有双层架, 可清洗的个人衣物存放柜。
- 根据从作人员数设置适合的淋浴间和卫生间数。*
- 工作人员的专用食堂。
- 管理人员办公室。

这类餐饮经营单位的场地应根据加工制作食品的需求而分隔开和有足够的面积空间, 因为:

- 从作人员可在宽敞的场所中方便舒适和安全地操作。
- 食品加工原料和其他烹调工具不会堵塞空间, 妨碍从业人员的工作。
- 整个食品加工制作过程中可保证卫生清洁的环境和条件。

如餐饮经营单位的食品加工处有足够的空间场地, 在食品加工制作的每个过程中, 可保证不同类的食品分开放置, 干净与脏的食品加工设备工具也可分开放置的情况下, 则烹饪食品区和分配包装食品区可在同一区域内。

盛装, 分送集体用餐的容器(应为比较适合食品的材料制作并且要有一定的标志)和/或运送集体用餐的车辆都应安装食品冷藏与热藏的设备, 可保持在整个运送过程中有一个适当的温度来保存食品, 还可能在车内安置一个温度计来监视与控制车内的温度。

如运送集体用餐食品的车辆内同时也运送其他的物品 (不同的食品或其他的商品), 应严格地分隔开并避免互相之间的接触, 在这种情况下, 每次在运送集体用餐的食品后必须要清洁车内。

* 在为学校, 医院和养老院, 或在企业中有不同的工作职业人员时, 负责食品加工和分配的人员必须严格尊重卫生条件的要求。