



LA GESTIONE DELLE DIETE SPECIALI DESTINATE ALL'UTENZA DELLA CUCINA CENTRALIZZATA DI MIRA

La Direzione SERIMI ritiene importante garantire che i pasti prodotti possano essere consumati in totale sicurezza da tutta l'utenza, ma in modo particolare dall'utenza più esposta a rischi di tipo alimentare, in quanto affetta da intolleranze o allergie (bambini, anziani, ma anche adulti).

Il benessere di questa particolare utenza va tutelata, monitorando l'intero processo, dall'approvvigionamento delle derrate, alla consegna presso l'utente finale. Per questo SERIMI si avvale del Sistema di Gestione per la Qualità e la Sicurezza Alimentare implementato del socio privato CAMST Soc. coop a r.l., così come previsto dal contratto di servizio con il socio operativo. Tale attività era presente anche nell'appalto precedente ed è stata mantenuta, proprio perché di fondamentale importanza anche con la nuova gara (01/04/2015-31/08/2022).

SERIMI pertanto è dotata di un piano di autocontrollo, che prende in esame tutte le criticità del processo produttivo alimentare e che comprende una specifica procedura con indicazioni puntuali sulla gestione delle diete speciali, riguardanti quindi oltre quelle collegate ad allergie, anche quelle riferite a scelte di carattere etico/religioso o da particolari stili di vita (es. diete per utenti di religione musulmana, diete per utenti vegetariani, ecc.)

IN LINEA CON QUESTA LOGICA, ALL'INTERNO DELLA CUCINA CENTRALIZZATA DI MIRA, SERIMI NEL 2014 HA REALIZZATO DUE AREE ADIACENTI ALLA CUCINA, PROGETTANDO E ALLESTENDO CON ATTREZZATURE IDONEE ALLA LAVORAZIONE E PRODUZIONE DI PASTI DIETETICI SECONDO I PIÙ ALTI STANDARD DI QUALITÀ.

NEL DETTAGLIO I PASTI PERSONALIZZATI PER REGIMI DIETETICI PARTICOLARI VENGONO PREPARATI E CONFEZIONATI IN VASCHETTA MONOPORZIONE TERMO SIGILLATA, IN DUE CUCINETTE SEPARATE:

- **LA PRIMA CUCINETTA DESTINATA ESCLUSIVAMENTE AI PASTI PER L'UTENZA AFFETTA DA CELIACHIA;**
- **LA SECONDA CUCINETTA DESTINATA ALLA PRODUZIONE DEI PASTI PER TUTTE LE ALTRE INTOLLERANZE O ALLERGIE.**

Per ogni dieta speciale viene elaborato un menù alternativo per la patologia specifica, riportante in carattere grafico diverso, i piatti in alternativa rispetto al menù base. E' inoltre garantita la presenza e la disponibilità di personale qualificato, cioè una dietista, con il compito di effettuare un efficace controllo del servizio e la verifica dei livelli di gradimento da parte dell'utenza.

SERIMI, infine, garantisce in modo sistematico e programmato la formazione e l'informazione alimentare al personale di cucina.

Per ulteriori informazioni si rimanda a quanto contenuto nel Piano di Autocontrollo certificato ISO 9001/2008.

