

**DETERMINA DEL DIRETTORE GENERALE  
DELLA AZIENDA OSPEDALIERA OSPEDALI RIUNITI MARCHE NORD  
N. 461/AORMNDG DEL 07/08/2019  
EN**

**Oggetto: Manuale di autocontrollo per il servizio cucina e le mense aziendali. Presa d'atto.**

**IL DIRETTORE GENERALE  
DELLA AZIENDA OSPEDALIERA OSPEDALI RIUNITI MARCHE NORD**

- . . . -

**VISTO** il documento istruttorio, riportato in calce alla presente determina, dal quale si rileva la necessità di provvedere a quanto in oggetto specificato;

**RITENUTO**, per i motivi riportati nel predetto documento istruttorio e che vengono condivisi, di adottare il presente atto;

**ACQUISITI** i pareri favorevoli del Direttore Sanitario e del Direttore Amministrativo;

**- D E T E R M I N A -**

1. di prendere atto, per le motivazioni compiutamente riportate nel documento istruttorio, del manuale di autocontrollo per il servizio cucina e le mense aziendali realizzato con i principi dell'HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point) depositato agli atti con id. 542028 e 542029 del 18/07/2019;
2. di dare atto che dalla presente determina non derivano oneri a carico del bilancio aziendale;
3. trasmettere il presente atto al Collegio Sindacale a norma dell'art. 17 della L.R. 26/96 e s.m.i.;
4. di dare atto che la presente determina non è sottoposta a controllo ai sensi dell'art. 4 della Legge 412/91 e dell'art. 1 della L.R. 36/2013.

**Dr.ssa Maria Capalbo**

Per i pareri infrascritti

**Il Direttore Amministrativo  
Dott. Antonio Draisci**

**Il Direttore Sanitario  
Dr. Edoardo Berse**

**- DOCUMENTO ISTRUTTORIO -**  
**UOC GESTIONE APPROVVIGIONAMENTO DI BENI E SERVIZI E LOGISTICA**

Si richiama la seguente normativa di riferimento:

- **Regolamento (CE) N. 852/2004** sull'igiene dei prodotti alimentari;
- **D.Lgs. n.193/2007 e s.m.i.** recante ad oggetto "*attuazione della direttiva 2004/41/CE relativa ai controlli in materia di sicurezza alimentare e applicazione dei regolamenti comunitari nel medesimo settore*".

Si richiamano le seguenti proprie determinine:

- **determina n.84/DG del 13/02/2018** recante ad oggetto: "*convenzione con l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale dell'Umbria e delle Marche per attività di consulenza e assistenza relativa alle procedure di autocontrollo nelle mense di ristorazione dell'AORMN. Anno 2018*";
- **determina n.145/DG del 25/03/2019** recante ad oggetto: "*convenzione con l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale dell'Umbria e delle Marche per attività di consulenza e assistenza relativa alle procedure di autocontrollo nelle mense di ristorazione dell'AORMN. Anno 2019*".

Premesso che:

- in ottemperanza delle normative comunitarie e nazionali di riferimento, questa Azienda è tenuta a redigere un manuale di autocontrollo per il servizio cucina e le mense aziendali, realizzato con i principi dell'HACCP (Hazard analysis and critical control points, "Analisi dei rischi e controllo dei punti critici");
- il suddetto manuale, suddiviso in sezioni:
  - descrive gli ambienti assegnati al servizio cucina e alle mense aziendali, i relativi processi di produzione e le attrezzature utilizzate;
  - contiene l'indicazione dei rischi alimentari per ogni fase del processo produttivo (stoccaggio, preparazione, trasformazione, manipolazione, trasporto e somministrazione delle derrate alimentari);
  - prevede procedure, istruzioni e schede per monitorare i vari punti in cui si potrebbero verificare pericoli per la salubrità degli alimenti (es. monitoraggio delle temperature di cottura e di conservazione, ecc.);
  - definisce in maniera dettagliata i ruoli e le responsabilità degli OSA (Operatori del Settore Alimentare);
- ogni azienda ha delle caratteristiche strutturali e produttive proprie, differenti dalle altre, pertanto il manuale deve essere realizzato in maniera specifica;
- l'Azienda Ospedaliera si avvale della collaborazione dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale dell'Umbria e delle Marche per l'effettuazione di attività di consulenza e assistenza relativamente alle procedure di autocontrollo presso il servizio cucina e le mense aziendali, campionamento, controlli analitici e formazione;
- in collaborazione con l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale dell'Umbria e delle Marche è stato redatto il manuale aggiornato di autocontrollo per il servizio cucina e le mense aziendali depositato agli atti con id. 542028 e 542029 del 18/07/2019, di cui si ritiene opportuno prendere atto.

Tutto quanto sopra esposto, si sottopone al Direttore Generale il seguente schema di determina:

1. di prendere atto, per le motivazioni compiutamente riportate nel documento istruttorio, del manuale di autocontrollo per il servizio cucina e le mense aziendali realizzato con i principi dell'HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point) depositato agli atti con id. 542028 e

Numero: 461/AORMNDGEN	Pag.
Data: 07/08/2019	<b>3</b>

542029 del 18/07/2019;

2. di dare atto che dalla presente determina non derivano oneri a carico del bilancio aziendale.

**Il Dirigente**  
***Dott.ssa Chiara D'Eusanio***

**Il Responsabile della fase istruttoria**  
***Dott.ssa Assunta Pedini***

**- ALLEGATI -**

Nessun allegato