

Per quanto concerne le norme igienico-sanitarie, si fa riferimento alla Legge 283/62 e succ. mod. e int., al D. Lgs. N° 193/2007 nonché alle ulteriori disposizioni contenute nel presente Capitolato.

1. I magazzini e le celle frigorifere devono essere tenuti in perfetto stato igienico ed in buon ordine.
2. I prodotti sfusi non devono essere mantenuti a diretto contatto con l'aria sia nei magazzini che nelle celle frigorifere.
3. Per una migliore programmazione degli ordini il quantitativo deve essere ordinato in base alle previsioni di lavoro, in modo da disporre delle materie prime in adeguate condizioni di freschezza e di poter effettuare più facilmente i controlli sulla merce in stoccaggio.
4. Lo stoccaggio dei prodotti non deperibili deve avvenire in locali o ambienti freschi e asciutti, si deve evitare l'accatastamento irregolare dei prodotti in magazzino.
5. Tutti i prodotti devono essere sollevati da terra almeno ad un'altezza di 20 cm., appoggiati su appositi ripiani o scaffali.
6. I prodotti a lunga conservazione come pasta, riso, farina ecc. devono essere conservati in confezioni ben chiuse; pertanto, una volta aperte le confezioni, si deve aver cura di chiudere accuratamente la confezione originale.
7. La sistemazione dei prodotti a lunga conservazione (pasta, riso, scatolame, salumi) deve essere effettuata dando la precedenza ai prodotti che presentano un TMC più vicino al limite di utilizzo: per facilitar ciò si devono sistemare le scorte sugli scaffali posizionando quelle a scadenza più lontana dietro o sotto quelle a scadenza più prossima.
8. Le bevande in bottiglia, fusti ed altri contenitori vanno conservati in luoghi idonei al riparo da agenti atmosferici; in particolare si deve evitare l'esposizione alla luce diretta per le bottiglie in "PET".
9. I prodotti deperibili come le carni, il pesce, il latte ed i formaggi freschi devono essere trasferiti immediatamente in frigorifero o in cella dopo la consegna.
10. Le carni, i prodotti orto fruttiferi, i salumi, i formaggi, i prodotti surgelati devono essere conservati in celle o frigoriferi distinti per temperatura e tipologia.
11. È necessario controllare quotidianamente l'efficienza delle apparecchiature di refrigerazione/congelamento, evitando inoltre la formazione di condense o ghiaccio sui refrigeratori.
12. Evitare di sovraccaricare eccessivamente celle e frigoriferi.
13. Non introdurre nelle celle e frigoriferi alimenti in modo promiscuo.
14. Non possono essere presenti derrate destinate ad utenze diverse da quelle contrattuali.