



Ministero dell'Interno

DIPARTIMENTO DEI VIGILI DEL FUOCO,
DEL SOCCORSO PUBBLICO E DELLA DIFESA CIVILE

COMANDO PROVINCIALE VIGILI DEL FUOCO
RAGUSA

UFFICIO FORMAZIONE

Ragusa li, 18/03/2015

Prot. N. _____ Allegati _____

Al Coordinatore Provinciale USB
Comando Provinciale VV.F. RAGUSA

OGGETTO: Mensa di servizio Distaccamento Aeroportuale di Comiso nota di risposta n° 0000199 del 13-01-2015.

Facendo riferimento alla nota avente pari oggetto 13/02/2015 ed alla nota del 09/03/2015 di codesta OO.SS., si rappresenta che il trasporto degli alimenti al distaccamento Aeroportuale di Comiso ai sensi del DLgs n°193/2007 è eseguito conformemente alle norme igienico sanitarie prescritte dal REGOLAMENTO CE n° 852 del 29/04/2004 così come perfettamente coincidente nei punti della nota di codesta OO.SS., e cioè:

1. i contenitori utilizzati per il trasporto di prodotti sono mantenuti puliti e sottoposti a regolare manutenzione al fine di proteggere i prodotti alimentari da fonti contaminazione e sono stati progettati e costruiti in modo tale da consentire un'adeguata pulizia e disinfezione; (vedi specifica del contenitore allegata);
2. i contenitori non vengono utilizzati per trasportare qualsiasi materiale diverso dai prodotti alimentari;
3. i contenitori non sono adibiti al trasporto di altra merce e qualora vengono trasportati differenti tipi di prodotti alimentari vengono separati in maniera efficace;

4. i prodotti alimentari sfusi liquidi, granulari o in polvere vengono trasportati in contenitori riservati esclusivamente al trasporto di prodotti alimentari;
5. i contenitori adibiti a differenti tipi di trasporto alimentare vengono puliti accuratamente tra un carico e l'altro per evitare il rischio di contaminazione;
6. i contenitori vengono collocati e protetti in modo da rendere minimo il rischio di contaminazione;
7. i contenitori utilizzati per trasportare i prodotti alimentari sono isotermici;

Quanto sopra viene esplicitato ma già inteso nella nota di questo Comando nella quale si citava testualmente ***“ il trasporto degli alimenti al distacco Aeroportuale di Comiso ai sensi del DLgs n° 193/2007 è eseguito conformemente alle norme igienico sanitarie prescritte dal REGOLAMENTO CE n° 852 del 29/04/2004”***.

Con la presente si ribadisce che le procedure del sistema HCCP è curata dall'impresa appaltatrice in attuazione degli obblighi assunti con la documentazione allegata al contratto di affidamento del servizio di confezionamento dei pasti.

Pertanto questo Comando non ha mai rilevato al riguardo nessuna inosservanza o inadempienza.

Alla presente, per colmare possibili dubbi per le garanzie igieniche dei trasporti alimenti presso la sede aeroportuale di Comiso, si allegano n° tre pagine riportanti le specifiche e le relative norme di sicurezza alimentari, dei contenitori.

Il Comandante Provinciale
Dott. Ing. Emanuele Carano



CONTENITORI ISOTERMICI – THERMO FUTURE BOX

Per trasportare, isolare, mantenere freddo o caldo, offre dei vantaggi decisivi nell'impiego professionale:

- CENTRI DI COTTURA
- CATERING
- FORNITURE ALBERGHIERE
- GELATERIE
- GHIACCIO SECCO
- PANIFICI
- PASTICCERIE
- PIZZERIE
- RISTORAZIONE COLLETTIVA
- RISTORANTI



Maniglie ergonomiche facilitano l'utilizzo.

Il bordo alto con angoli rafforzati garantisce un'ottima chiusura del coperchio.

Le casse possono essere realizzate in diversi colori per differenziare i prodotti all'interno o utilizzare i colori aziendali.

DESCRIZIONE

Leggeri, isotermici (meno di 2°C di dispersione per mq/h)resistenti, igienici ed ecologici, 100% riciclabili e senza CFC.

- Il polipropilene è un materiale idoneo per il contatto con sostanze alimentari ai sensi dei D.M.21/03/73 e D.M.26/04/93 n.220;

- Non cede odori e sapori anomali agli alimenti ed è facilmente lavabile e sanificabile dopo il suo utilizzo;

- Questi contenitori sono ideali per proteggere gli alimenti da sollecitazioni di tipo meccanico grazie allo spessore e alla struttura del polipropilene espanso a cellula chiusa;

- Sono leggeri e privi di sporgenze e spigoli vivi per tutelare la sicurezza degli operatori durante le operazioni di movimentazione e trasporto;

- Sono compatibili al lavaggio e alla disinfezione industriale con detergenti e disinfettanti, acqua calda e vapore umido dalla temperatura di -20° a +110°C (HACCP System);

- Sono idonei a proteggere gli alimenti da sollecitazioni termiche grazie alle proprietà coibenti del polimero espanso il quale possiede un coefficiente di resistività (Lambda) di 0,039 W/mk e garantisce una caduta termica di 1,5-2,5° C/H

- **Ottimo per il trasporto e il mantenimento di alimenti sia caldi che freddi**

MATERIALE

Polipropilene espanso colore nero

SPECIFICHE

Mis.esterne mm 600x400x290H

Mis. interne mm 540x340x220H

Adatto per inserimento contenitori, bacinelle e teglie GN 1/1 (mm 530x325)

- Leggero e facile da trasportare.
- Dotato di due comode maniglie di presa laterali.
- Gestione ottimale del carico; è ideale per il trasporto di bacinelle GN1/1 h 200 mm e sottomultipli.
- Impilabile con e senza coperchio; permette ridurre la superficie di stoccaggio.
- Impilabile con il contenitore Melform AF12.
- Facilmente movimentabile, grazie all'utilizzo del carrello Maxidolly.
- Pratico sistema di chiusura ad incastro.
- Predisposto per l'utilizzo con piastre eutettiche, per il prolungamento dei tempi di mantenimento della temperatura interna (in legame caldo, fresco o surgelato).
- Assicura il corretto mantenimento termico, limitando i rischi di proliferazioni batteriche e preservando la qualità degli alimenti e le loro proprietà organolettiche.
- Le caratteristiche di isotermità soddisfano i criteri della legislazione vigente (Reg. CE 852/2004 –HACCP-) e delle norme tecniche applicabili (EN12571 e Accord AFNOR AC D40-007).
- Consente di operare correttamente in ambiente HACCP.
- I materiali utilizzati per la fabbricazione sono idonei al contatto alimentare su tutta la superficie del contenitore.
- I criteri progettuali seguiti consentono una corretta pulizia e sanificazione (Reg. CE 852/2004 –HACCP-) anche a mezzo di lavastoviglie.
- Completamente riciclabile al termine della vita operativa.
- Garantito per l'utilizzo da -30°C a +100°C.