



## POLITICA 12

### SICUREZZA ALIMENTARE



#### **Obiettivi**

*Creare le condizioni migliori per minimizzare i rischi dovuto alle intossicazioni alimentari.  
Migliorare costantemente la qualità dei processi di lavorazione degli alimenti.  
Somministrare pasti prodotti con i migliori alimenti possibili sul mercato.*

#### **Descrizione**

La Green Avenue School adotta un menù completamente biologico, al fine di garantire la migliore qualità possibile dei prodotti alimentari somministrati nella nostra mensa. Come ogni attività dedicata alla preparazione dei pasti, la nostra scuola ha adottato un sistema di autocontrollo, come previsto dalla legislazione europea, denominato HCCP. Questo sistema di autocontrollo prevede periodiche visite da parte di un biologo autorizzato, al fine di controllare gli alimenti, la loro manipolazione, i processi di cottura e l'igiene dei locali della cucina.

#### **Procedure**

Tutti gli alimenti in ingresso, vengono registrati in un apposito registro in cui si evidenziano provenienza e scadenza e, per quanto riguarda i prodotti surgelati, il mantenimento della catena del freddo. L'obiettivo del procedimento, e tutta l'attenzione posta dal nostro personale, in particolare la cuoca, hanno lo scopo di minimizzare i rischi sanitari per i bambini che mangiano alla nostra mensa.