



Giunta Regionale della Campania
Direzione Generale per la Tutela della Salute ed il
Coordinamento del Sistema Sanitario Regionale
U.O.D. Prevenzione e Sanità Pubblica Veterinaria

EMERGENZE NON EPIDEMICHE (E.N.E.)

**LISTA DI RISCONTRO PER LE CORRETTE PRASSI
IGIENICHE NELLE MENSE NEI CAMPI TENDA**

DATA

PARTE A

Dati sugli operatori

Operatore 1

Ente di appartenenza

Operatore 2

Ente di appartenenza

Dati sul campo tenda

Comune

COM

Identificativo campo

Struttura/area

Impianto sportivo

☐

parcheggio

☐

altro

PARTE B

Dati sul campo tenda

Comune

COM

Identificativo campo

N. Campo

Nome del responsabile del campo

Tel.

Ente di appartenenza

Nome del responsabile della
cucina/distribuzione pasti

Tel.

Ente di appartenenza

N. popolazione assistita

N. tende

N. toilette tipo chimico

N. toilette allacciate alla rete fognaria

N. docce

Cucina interna

Catering

Chi fornisce i pasti?

PARTE C: da compilare solo se è presente la cucina interna al campo

N. cucine

N. pasti al giorno

N. persone addette alla gestione della cucina

Note: compilare tutta la lista di riscontro

PARTE D: da compilare solo se è presente il servizio di Catering

Da quale campo arrivano i pasti pronti?

Identificativo campo

COM

Comune

N. campo

Data del prossimo avvicendamento del personale di cucina

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

N.	REQUISITO	SI/NO/ NV	COMMENTI
PARTE 1: STRUTTURE E PERSONALE			
Personale			
1	E' stato individuato un responsabile della cucina da campo/punto di somministrazione pasti?		
2	Sono state affisse istruzioni per il comportamento del personale delle cucine?		
3	Le istruzioni affisse sono osservate scrupolosamente ed eseguite correttamente?		
4	Il personale addetto alla cucina ha ricevuto una formazione specifica?		
5	Il personale delle cucine indossa indumenti adeguati e puliti?		
6	Sono stati individuati/segnalati sintomi di malattia (vomito, diarrea, lesioni cutanee)?		
7	Se sì, il personale che presenta questi sintomi è stato allontanato dalle attività di mensa?		
Individuazione delle aree			
8	Quali delle seguenti aree sono state effettivamente individuate?		
8a	Area apertura imballaggi		
8b	Area cottura dei pasti		
8c	Area preparazione alimenti		
8d	Area pulizia stoviglie		
8e	Area pulizia verdure		
8f	Area raccolta rifiuti		
8g	Area somministrazione pasti (refettorio)		
8h	Area stoccaggio alimenti		
9	E' disponibile un gabinetto attrezzato con lavabo ad uso esclusivo del personale della cucina?		
Conservazione delle derrate alimentari			
10	Gli alimenti non deperibili sono conservati in ambienti chiusi assicurando la separazione degli alimenti protetti dai non protetti?		
11	Gli alimenti deperibili sono conservati in frigorifero?		
12	Gli alimenti deperibili sfusi sono conservati frigorifero in contenitori o comunque protetti da contaminazione?		
13	Nei depositi frigorifero è assicurata la separazione tra gli alimenti protetti e quelli non protetti?		
14	Nell'area di stoccaggio, gli alimenti sono sollevati a non meno di 20 cm da terra?		
15	I prodotti ortofrutticoli freschi sono conservati in luogo fresco e asciutto?		
16	Le uova sono conservate in frigo?		
PARTE 2: ATTREZZATURE			
17	Le attrezzature (utensili, stoviglie etc.) sono mantenute pulite?		
18	Gli strumenti (coltelli, taglieri, tavoli) sono utilizzati separatamente a seconda che vengano lavorati cibi crudi o cotti, carne o pesce, etc?		
19	E' stato individuato uno spazio separato e segnalato per la collocazione dei prodotti per la pulizia e la disinfezione?		
PARTE 3: RIFIUTI ALIMENTARI			
20	I rifiuti sono raccolti in appositi contenitori muniti di sacco in plastica?		
21	I rifiuti vengono allontanati con frequenza adeguata e trasferiti in aree individuate e protette?		
22	I rifiuti sono smaltiti quotidianamente?		
N.	REQUISITO	SI/NO/ NV	COMMENTI
PARTE 4: RIFORNIMENTO IDRICO			
23	Per il lavaggio/preparazione degli alimenti è utilizzata acqua potabile?		
24	Per il lavaggio degli utensili/stoviglie è utilizzata acqua		

	<i>potabile?</i>		
25	<i>Le condotte di acqua potabile sono adeguatamente segnalate e separate da quelle di acqua non potabile (se presenti)?</i>		
PARTE 5: REQUISITI APPLICABILI AI PRODOTTI ALIMENTARI			
Rifornimento derrate alimentari			
26	<i>Le derrate alimentari in arrivo vengono regolarmente sottoposte a controllo visivo (imbrattamento, rottura della confezione, rispetto delle temperature)?</i>		
27	<i>Sono accettati solo alimenti provenienti da fornitori accreditati (accompagnati da regolare documentazione commerciale di scorta)?</i>		
28	<i>Sono conservati cronologicamente i documenti commerciali di scorta ai fini della rintracciabilità?</i>		
29	<i>Ad ogni consegna viene verificata la presenza e leggibilità della bollatura sanitaria o della marchiatura di identificazione sugli alimenti di origine animale?</i>		
30	<i>Ad ogni consegna vengono verificate le date di scadenza o TMC delle derrate confezionate?</i>		
31	<i>Sulle derrate sfuse viene apposta l'indicazione della data di arrivo?</i>		
Conservazione, preparazione e cottura			
32	<i>Sono effettuate frequenti verifiche sul mantenimento della catena del freddo?</i>		
33	<i>Sono utilizzati razionalmente i prodotti in funzione della loro durabilità (si utilizzano per prima i prodotti arrivati per primi in considerazione di data di scadenza, TMC o data di arrivo)?</i>		
34	<i>Le uova sono consumate solo dopo cottura?</i>		
35	<i>Lo scongelamento avviene solo a temperatura di refrigerazione?</i>		
36	<i>Gli alimenti scongelati e non utilizzati vengono subito eliminati?</i>		
37	<i>Le confezioni di latte (anche UHT) aperte e non utilizzate vengono subito eliminate?</i>		
PARTE 6: SOMMINISTRAZIONE			
38	<i>La somministrazione delle pietanze avviene entro 2 ore dalla preparazione o all'arrivo (catering)?</i>		
39	<i>Nel refettorio sono state affisse in un punto ben visibile istruzioni per il comportamento igienico-sanitario degli utenti a mensa?</i>		
PARTE 8: PULIZIA E DISINFEZIONE			
40	<i>Gli ambienti vengono accuratamente puliti alla fine di ogni pasto?</i>		
41	<i>Le aree sono regolarmente pulite e disinfettate?</i>		
42	<i>I tavoli e i piani di appoggio sono regolarmente disinfettati?</i>		
43	<i>Le pentole, le stoviglie e gli utensili sono accuratamente pulite con acqua calda (se disponibile) e detergente?</i>		

44	<i>In generale, le condizioni di pulizia delle aree dove gli alimenti vengono conservati, preparati, somministrati sono</i>	☐ sufficienti ☐ insufficienti
45	<i>Le carenze di conformità precedentemente rilevate sono state risolte?</i>	☐ SI ☐ NO

CRITICITA'	
Requisito	Descrizione

CONSIGLI FORNITI AL RESPONSABILE DEL CAMPO

Requisito	Descrizione

Data compilazione ____/____/____

Firma operatore 1:	
Firma operatore 2:	

Legenda: NV= non verificato

Firma leggibile Responsabile del Campo

.....