



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

	<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

.....