



Linee guida

.....

per le corrette prassi igieniche nelle mense nei campi tenda



INDICE

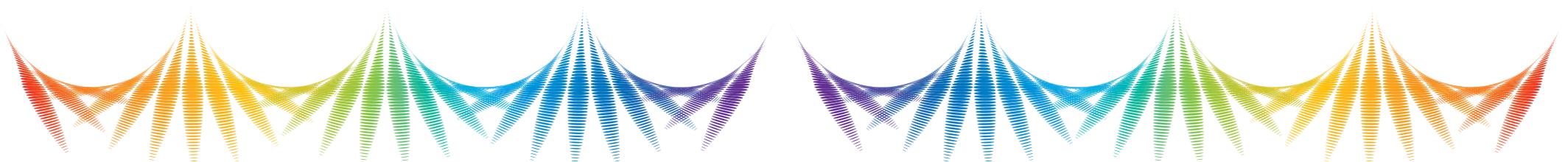
RIFERIMENTI UTILI PER MAGGIORI INFORMAZIONI

800 08 22 80 (numero verde da fisso e cellulari Tim)
0861 315 500 (numero altri operatori mobili)
0861 332310 (numero di fax help desk)
085 2950075 (numero di fax *Azione Veterinaria*)
e-mail: terremotovet@izs.it

1. STRUTTURE E PERSONALE	5
2. ATTREZZATURE	7
3. RIFIUTI ALIMENTARI.....	8
4. RIFORNIMENTO IDRICO	8
5. REQUISITI APPLICABILI AI PRODOTTI ALIMENTARI.....	8
6. SOMMINISTRAZIONE DELLE PIETANZE.....	11
7. UTENTI A MENSA	11
8. DISINFEZIONE DEGLI AMBIENTI.....	12

Progetto grafico
Sandro Santarelli, Istituto G. Caporale

Stampa
Giservice srl, Teramo
Finito di Stampare
Aprile 2009



LINEE GUIDA PER LE CORRETTE PRASSI IGIENICHE NELLE MENSE NEI CAMPI TENDA

1. STRUTTURE E PERSONALE

Individuare un responsabile per ognuna delle cucine da campo o dei punti di somministrazione pasti tra le persone munite di specifica formazione. In particolare:

1.1 Personale delle cucine

- a. ogni persona addetta alla manipolazione degli alimenti deve osservare scrupolosamente regole di pulizia personale, indossare indumenti adeguati, puliti e, ove necessario, protettivi (si consiglia di indossare maniche corte e grembiuli, copricapo in grado di contenere la capigliatura o, in alternativa, di tenerla legata);
- b. nessuna persona affetta da malattia o che presenti sintomi clinici di malattia (diarrea, vomito, ferite infette, infezioni della pelle, piaghe, foruncoli) deve manipolare gli alimenti ed entrare in aree destinate al trattamento degli alimenti;
- c. il personale deve provvedere a lavarsi frequentemente le mani. È obbligatorio lavarsi le mani dopo l'uso dei servizi igienici, ad ogni ripresa del lavoro, dopo aver manipolato alimenti o attrezzi contaminati;
- d. gli alimenti devono essere manipolati da persone che abbiano ricevuto, per quanto possibile, uno specifico addestramento e/o una formazione in materia d'igiene alimentare.



1.2 Organizzazione delle strutture

Individuare all'interno dell'area destinata alla preparazione e distribuzione degli alimenti spazi appositamente destinati al loro stoccaggio. Gli alimenti devono essere conservati all'interno di tali spazi, sollevati da terra tramite pallets, scaffali, ma comunque a non meno di 20 cm da terra. Occorre assicurare:

- a. il magazzinaggio degli alimenti nei pressi della cucina, applicando i seguenti criteri:
 - alimenti freschi deperibili in frigorifero, con separazione netta degli alimenti protetti (confezionati o incartati) dagli alimenti non protetti;
 - alimenti non deperibili in aree chiuse dedicate;
 - prodotti ortofrutticoli in aree chiuse dedicate;
 - acqua e bevande in bottiglia all'interno degli imballaggi e al riparo dal sole;
- b. un'area riservata - anche all'aperto - per l'apertura degli imballaggi;
- c. un'area riservata - anche all'aperto - per la pulizia delle verdure;
- d. un'area coperta e interdetta destinata alla preparazione degli alimenti (manipolazione carni, formaggi, pesce, preparazione salse, etc.), tale da consentire lo svolgimento di tutte le operazioni in condizioni igieniche adeguate;
- e. un'area coperta per la cottura dei pasti;
- f. un'area dedicata alla pulizia delle stoviglie;
- g. un'area protetta per la raccolta rifiuti, con procedura differenziata;
- h. un'area per la somministrazione pasti.

Tutte le aree devono essere mantenute pulite e libere da ingombri.

Deve essere disponibile un gabinetto ad uso esclusivo del personale addetto alla cucina e un lavabo, adeguatamente collocato e attrezzato per lavarsi le mani (erogatore di sapone e carta asciugamani).

1.3 Servizi igienici ad uso esclusivo

2. ATTREZZATURE

Tutto il materiale, l'apparecchiatura e le attrezzature che vengono a contatto con gli alimenti devono:

- a. essere efficacemente puliti e, se necessario, disinfettati. La pulizia e la disinfezione devono avere luogo con una frequenza sufficiente ad evitare ogni rischio di contaminazione;
- b. essere posizionati in modo da consentire un'adeguata pulizia delle apparecchiature e dell'area circostante;
- c. essere lavati esclusivamente con acqua potabile possibilmente calda, qualora disponibile.

2.1 Attrezzature a contatto con gli alimenti

Prevedere opportune attrezzature per la pulizia, la disinfezione e il deposito degli strumenti di lavoro.

I prodotti per la pulizia e disinfezione devono essere collocati in appositi spazi opportunamente segnalati.

Detergenti e disinfettanti devono essere utilizzati secondo le indicazioni del fabbricante. Per i disinfettanti, qualora non disponibili le indicazioni del fabbricante, rivolgersi ad *Azione Veterinaria* (contattare i numeri telefonici riportati sulla seconda pagina di copertina).

Il modo più semplice per la disinfezione è l'utilizzo di una soluzione di ipoclorito di sodio (candeggina) alla diluizione di 1 bicchiere da 100 ml in 10 litri di acqua, assicurando il successivo risciacquo.

2.2 Detergenti e disinfettanti

3. RIFIUTI ALIMENTARI

I rifiuti alimentari e gli altri scarti devono essere rimossi al più presto dalle aree in cui sono prodotti.

I rifiuti vanno raccolti in appositi contenitori chiudibili e depositati in aree individuate. Tali aree devono essere, in particolare, protette da animali vaganti e altri animali infestanti.

Tutti i rifiuti devono essere eliminati quotidianamente, assicurando che non vi sia alcuno spandimento di rifiuti nell'ambiente, mediante l'utilizzo di contenitori integri.

4. RIFORNIMENTO IDRICO

Il rifornimento di acqua potabile deve essere sufficiente ad assicurare tutti i servizi di lavaggio delle attrezzature e delle stoviglie. Per il lavaggio degli alimenti va utilizzata acqua potabile.

Le condotte di acqua potabile devono essere debitamente segnalate.

Qualora nel campo si utilizzi acqua non potabile (ad esempio, per il lavaggio degli indumenti, per uso antincendio, etc.), essa deve passare in condotte separate debitamente segnalate. Le condotte di acqua potabile non devono essere raccordate a quelle di acqua non potabile, evitando qualsiasi possibilità di riflusso.

5. REQUISITI APPLICABILI AI PRODOTTI ALIMENTARI

5.1 Rifornimento derrate alimentari

Il responsabile della cucina:

- non accetta alimenti insudiciati, in cattivo stato di conservazione, invasi da parassiti, contaminati o se si può ragionevolmente presumere che siano contaminati;

- accetta alimenti esclusivamente da fornitori accreditati (provenienti soltanto da canali ufficiali);
- conserva secondo un ordine cronologico i documenti commerciali di scorta di tutti i prodotti alimentari ricevuti, al fine di assicurare la rintracciabilità;
- controlla che tutti gli alimenti di origine animale siano muniti di bollo sanitario o marchio di identificazione;
- controlla che tutti gli alimenti confezionati siano muniti di etichetta e ne verifica la data di scadenza o termine minimo di conservazione.

Durante la conservazione, manipolazione e preparazione dei prodotti alimentari occorre assicurare:

- le condizioni necessarie ad evitare il deterioramento;
- la protezione da qualsiasi forma di contaminazione atta a renderli inadatti al consumo umano o nocivi per la salute;
- la protezione da infestanti e da animali, i quali non devono poter accedere ai luoghi dove gli alimenti sono preparati, trattati o conservati;
- il mantenimento della catena del freddo ove necessario;
- la refrigerazione durante lo scongelamento dei prodotti alimentari, in modo da ridurre al minimo il rischio di proliferazione di microrganismi patogeni o la formazione di tossine. Dopo lo scongelamento, gli alimenti devono essere prontamente impiegati e non possono assolutamente essere nuovamente congelati;
- la corretta rotazione dei prodotti nell'utilizzo delle scorte, utilizzando in via prioritaria i prodotti che

5.2 Conservazione, manipolazione e preparazione degli alimenti

sono stati stoccati per primi, previo controllo delle date di scadenza o del termine minimo di conservazione o, nel caso dei prodotti sfusi, della data di arrivo registrata alla consegna;

- lo scarto di confezioni rovinata o senza garanzie di sicurezza (perdita del vuoto, scatolame che presenta bombatura, ammaccature, lacerazioni negli imballaggi, assenza di etichette) ovvero i prodotti che presentano segni di contaminazione o deterioramento;
- la conservazione dei prodotti ortofrutticoli freschi in luoghi asciutti e al riparo dalla luce, e il loro tempestivo utilizzo;
- la conservazione delle carni fresche non imballate, in appositi contenitori o appese;
- la conservazione del pane in contenitori coperti;
- la separazione tra cibi crudi e cibi cotti;
- la scrupolosa separazione degli utensili (coltelli, taglieri, stoviglie, etc.) per il trattamento dei cibi crudi e dei cibi cotti.

5.3 Lavaggio e cottura degli alimenti

Si devono prevedere adeguate attrezzature, ove necessario, per le operazioni di lavaggio degli alimenti. Ogni acquaio o impianto analogo previsto per il lavaggio degli alimenti deve disporre di un'adeguata erogazione di acqua potabile.

Sono da preferire le ricette che prevedono un processo completo di cottura degli alimenti oppure l'impiego di pezzature integre. Evitare l'impiego di carne macinata. Ad esempio preferire le minestre che prevedono una prolungata fase di ebollizione o i tagli di carne ai triti (polpettone). Le uova vanno conservate in ambiente refrigerato fino al loro utilizzo che deve avvenire previa bollitura per almeno 10 minuti (uovo sodo). È proibito l'utilizzo di uova non cotte.

Il latte anche quando a lunga conservazione (UHT) deve essere utilizzato immediatamente dopo l'apertura della confezione.

6. SOMMINISTRAZIONE DELLE PIETANZE

La somministrazione delle pietanze deve avvenire entro due ore dalla preparazione.

La distribuzione dei pasti provenienti da centri di cottura (catering) deve essere prontamente effettuata.

La divisione in porzioni e la somministrazione deve avvenire mediante utilizzo di utensileria adeguata (coperci, contenitori di appoggio).

7. UTENTI A MENSA

Al fine di non vanificare gli accorgimenti e le procedure messe in atto per ottenere un sufficiente livello igienico-sanitario dei pasti, gli utenti della mensa devono adottare alcuni comportamenti sui quali vanno informati:

- raggiungere la mensa con le mani ben lavate;
- evitare di aggiungere condimenti o altri alimenti preparati in proprio o di effettuare manipolazioni a rischio dal punto di vista igienico;
- evitare di imbrattare i tavoli e i sedili, provvedendo con tempestività a rimuovere le stoviglie utilizzate e deponendo i rifiuti negli appositi contenitori;
- deve essere vietato differire il consumo del cibo o trasportare i residui fuori dalla mensa.

8. DISINFEZIONE DEGLI AMBIENTI

Le operazioni di pulizia e disinfezione prima e dopo la preparazione dei pasti sono fondamentali per prevenire le tossinfezioni alimentari. Gli ambienti devono essere puliti alla fine di ogni pasto. Le disinfezioni devono essere effettuate solo dopo un'accurata pulizia.

8.1 Pavimenti La più comune disinfezione per i pavimenti può essere effettuata con l'uso di ipoclorito di sodio (candeggina) 500 ppm (2 bicchieri in 10 litri di acqua) aggiungendo alcune gocce di detergente per piatti. L'uso di altri tipi di detergenti potrebbe essere incompatibile con l'ipoclorito, inattivandolo o generando composti tossici. In alternativa si possono utilizzare disinfettanti a base di sali quaternari di ammonio secondo le indicazioni del produttore (scritte sulla confezione). Il tempo di applicazione per entrambe le tipologie di disinfettanti è di alcuni minuti. Dopo l'applicazione non serve il risciacquo. Sui pavimenti l'applicazione può essere fatta con spazzolone e straccio, oppure con nebulizzatore rimuovendo l'eccesso di liquido con spazzole di gomma. Sul fondo di ghiaia l'applicazione può essere effettuata con pompe a spalla o nebulizzatori. Sul fondo di terra battuta utilizzare solo le pompe a spalla evitando eccessi e la formazione di pozzanghere o fanghiglia.

8.2 Tavoli e piani di appoggio I tavoli e i piani di appoggio, dopo accurata pulizia con acqua calda e detergente, devono essere disinfettati con sali quaternari di ammonio, secondo le indicazioni del produttore.

8.3 Pentole, stoviglie, utensili Le pentole, le stoviglie e gli utensili, dopo accurata pulizia con acqua calda, detergente e spazzole in plastica, devono essere risciacquate bene ed asciugate con carta a perdere.

Tabella 1. Schema della temperatura di conservazione dei principali alimenti

Conservazione a -15°C/-20°C	Conservazione a 0°C/+4°C	Conservazione a temperatura ambiente
Tutti gli alimenti surgelati (minimo -18°C)	- carni	- pasta
	- pollame	- pane
	- pesce	- biscotti
	- molluschi	- cibi in scatola
	- uova e piatti a base di uova	- conserve
	- burro	- farina
	- cibi cotti e di consumo non immediato	- riso
	- crema	- sale
	- latte pastorizzato	- zucchero
	- margarina	- latte UHT e sterilizzato
	- panna	- vino e birra
	- paste farcite	- prodotti sterilizzati
	- pasta alimentare fresca	- panna UHT
	- sughi e salse	- alimenti liofilizzati
	- yogurt	
	- formaggi freschi	
	- ricotta	
	- prodotti di salumeria	

Tabella 2. Temperature consigliate per lo stoccaggio e relativa durata di conservazione di alcuni prodotti ortofrutticoli

Frutta	Temperatura di stoccaggio (°C)	Conservabilità
Albicocche	-1/0	2-4 settimane
Arance	4/6	3-6 mesi
Banane	11/15	1-3 settimane
Ciliegie	-1/0	1-4 settimane
Cocomero	7/10	1-2 settimane
Fragole	0	5 giorni
Limoni	11/15	2-4 settimane
Mele	-1/4	1-8 mesi
Pere	-2/1	1-7 mesi
Pesche	-1/1	1-4 settimane
Uva	-1/0	1-6 giorni
Ortaggi	Temperatura di stoccaggio (°C)	Conservabilità
Asparagi	0	2-4 settimane
Carciofi	0	1 mese
Carote	-1/1	4-6 mesi
Cipolle	0/3	6 settimane
Fagiolini	0	1-3 settimane
Lattuga	0	1-3 settimane
Patate	5/10	4-8 mesi
Piselli	0	1-4 settimane
Pomodori	0	1-3 settimane
Spinaci	0	2-6 settimane

Tabella 3. Tempi e temperature per lo stoccaggio di alcuni alimenti di origine animale

Alimento	4°C	-18°C
Carne fresca di pollame	1-2 giorni	9-12 mesi
Formaggi a pasta dura (parmigiano)	3-4 settimane	Non congelare
Formaggi a pasta molle (Brie)	1 settimana	Non congelare
Frattaglie	1-2 giorni	3-4 mesi
Hamburger e carni macinate	1-2 giorni	3-4 mesi
Pesce fresco	1-2 giorni	2-3 mesi
Piatti pronti al consumo a base di pollo, uova, prosciutto, tonno, pasta	3 giorni	Non congelare
Ricotta	1 settimana	Non congelare
Salmone affumicato	5 giorni	Non congelare
Tagli di carni rosse crude (bistecca, cosciotto di agnello, etc.)	3-5 giorni	4-6 mesi
Uova fresche	3 settimane	Non congelare
Uova sode	7 giorni	Non congelare
Wurstel (confezione aperta)	1 settimana	1-2 mesi
Wurstel (confezione chiusa)	2 settimane	1-2 mesi

(da USDA - Food Safety and Inspection Service, 2009, modificato)

