

Check List
Indagine ambientale e sugli alimenti in caso di
Sospetta Tossinfezione Alimentare

Data _____

Gli Operatori: _____

Ente di appartenenza: _____

Dati sul campo tenda:

Comune, ubicazione: _____

Identificativo campo: _____

Numero di ospiti: _____ Numero di pasti preparati ogni giorno: _____

Struttura/area: Impianto sportivo Parcheggio Altro: _____

Responsabile della cucina: _____ Contatti _____

Igiene e comportamento del personale	SI	NO	Annotazioni
Sono esposte istruzioni per il comportamento del personale delle cucine?			
Le istruzioni affisse sono eseguite correttamente?			
Tutto il personale è stato adeguatamente formato ed aggiornato?			
Il personale indossa divise pulite di colore chiaro, copricapo ed apposite calzature pulite?			
Sono stati individuati/segnalati sintomi di malattia (vomito, diarrea, lesioni cutanee)			
Se si, il personale che presenta questi sintomi è stato allontanato?			

COMMENTI: _____

Individuazione delle aree	SI	NO	Annotazioni
Area ricevimento merci			
Area stoccaggio alimenti			
Area apertura imballaggi			
Area preparazione alimenti			
Area pulizia verdure			
Area cottura alimenti			

Area pulizie stoviglie			
Area raccolta rifiuti			
Area refettorio			
Servizi igienici dedicati al personale			

COMMENTI: _____

Stoccaggio delle derrate	SI	NO	Annotazioni
I vari alimenti deperibili vengono conservati in frigorifero?			
Gli alimenti deperibili sfusi sono conservati in frigorifero in contenitori o comunque protetti da contaminazione?			
Gli alimenti non deperibili sono conservati in ambienti chiusi assicurando la separazione degli alimenti protetti dai non protetti?			
Le uova sono conservate in frigorifero?			
I prodotti ortofrutticoli freschi sono conservati in luoghi freschi e asciutti?			
L'acqua e le bevande in bottiglie sono conservate all'interno degli imballaggi ed al riparo dal sole?			
Nella'area di stoccaggio, gli alimenti sono sollevati da terra a non meno di 20 cm da terra?			

Sono attivati controlli per verificare che all'interno delle celle non siano evidenti tracce di muffa o eccessiva presenza di condensa?

COMMENTI:

Attrezzature	SI	NO	Annotazioni
Le attrezzature (utensili, stoviglie, etc) sono mantenute pulite?			
Gli strumenti (coltelli, taglieri, tavoli) sono utilizzati separatamente a seconda che vengono lavorati cibi crudi o cotti, carne o pesce?			
E' stato individuato uno spazio separato e segnalato per la collocazione dei prodotti per la pulizia e la disinfezione?			

COMMENTI:

Approvvigionamento idrico	SI	NO	Annotazioni
Per il lavaggio/preparazione degli alimenti è utilizzata acqua potabile?			
Per il lavaggio degli utensili/attrezzature/stoviglie è utilizzata acqua potabile?			
La condotte di acqua potabile sono adeguatamente segnalate e separate da quelle di acqua non potabile (se presenti)?			

COMMENTI: _____

Ricevimento delle derrate	SI	NO	Annotazioni
Sono accettati solo alimenti provenienti da fornitori accreditati (accompagnati da regolare documentazione commerciale)?			
Vengono sistematicamente controllate le temperature delle derrate deperibili in arrivo (latte, yogurt, burro, carni, ecc.) e le bollature sanitarie (prodotti di origine animale)?			
Vengono controllate le condizioni igieniche delle derrate in arrivo?			
Sulle derrate sfuse viene applicata l'indicazione della data di arrivo?			
Viene controllata la conformità delle etichette e la loro corrispondenza alle derrate contenute?			
Vengono controllati le date di scadenza e i t.m.c.?			

COMMENTI: _____

Conservazione, preparazione e cottura	SI	NO	Annotazioni
Viene effettuata una corretta rotazione delle derrate?			
Sono effettuate frequenti verifiche sul mantenimento della catena del freddo?			
Lo scongelamento avviene solo a temperatura di refrigerazione?			
La preparazione avviene in modo da evitare che gli alimenti già pronti per il consumo rimangano a temperature che potrebbero comportare rischi per la salute?			
Le varie fasi di preparazione degli alimenti vengono attuate in maniera ben separata?			
I cibi vengono cotti completamente (carne rossa, pollame, pesce, uova, ecc.)?			
Le uova sono consumate solo dopo cottura?			
Come sono gestiti eventuali avanzi di cibo?			

COMMENTI: _____

Distribuzione degli alimenti	SI	NO	Annotazioni
La somministrazione delle pietanze avviene entro 2 ore dalla preparazione?			
Il personale addetto evita di toccare direttamente gli alimenti in distribuzione?			

Nel refettorio sono state affisse le istruzioni per il comportamento igienico sanitario degli utenti a mensa ?			
--	--	--	--

COMMENTI: _____

Pulizia e igiene delle aree	SI	NO	Annotazioni
I sacchi ed i recipienti di rifiuti sono mantenuti chiusi?			
I recipienti dei rifiuti sono mantenuti lontano dalla zona di cottura?			
Gli ambienti vengono accuratamente puliti alla fine di ogni pasto?			
Viene effettuata periodicamente la disinfezione dei tavoli e dei piani di appoggio?			
La pulizia e la disinfezione degli utensili di maggiore uso (tritacarne, affettatrice, ecc.) risultano soddisfacenti?			
E' gestito correttamente il sistema di controllo e di verifica della presenza di insetti, roditori, ecc.?			

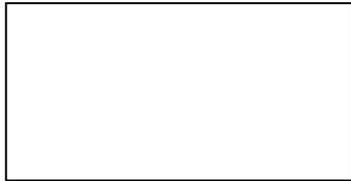
COMMENTI: _____

Indagine sugli alimenti	Annotazioni
<p>Pietanze consumate prima della comparsa della M.T.A. (sospetta o confermata) <i>*(Elencare le pietanze consumate almeno nei due giorni precedenti l'insorgenza dei sintomi specificando giorno ed ora di somministrazione).*</i></p>	
<p>Elenco degli ingredienti impiegati per la preparazione di ciascuna pietanza <i>*(Elencare tutti gli ingredienti impiegati associati alla singola pietanza prodotta).*</i></p>	
<p>Sistemi di preparazione, conservazione e somministrazione per ciascuna pietanza <i>*(Disegnare, ove opportuno, utilizzando gli schemi a pag. 10, un diagramma di flusso per ciascuna pietanza individuando sullo stesso i rischi ed i punti critici associati).*</i></p>	
<p>Indagine sui fattori critici identificati nel processo di preparazione, conservazione e somministrazione di ciascuna pietanza. <i>*(Identificare per ciascuna fase critica individuata i rischi associati ed approfondire gli aspetti collegati alle materie prime ed al processo di manipolazione, conservazione e preparazione).*</i></p>	
<p>Rintracciabilità delle materie prime o prodotti intermedi <i>*(Verificare l'origine e la provenienza delle materie prime impiegate per la preparazione delle pietanze).*</i></p>	
<p>Campionamento <i>*(Prelevare eventuali campioncini delle pietanze, se disponibili, delle materie prime e/o eventuali avanzi dei pasti consumati, nonché, ove opportuno, tamponi ambientali e degli operatori).*</i></p>	

COMMENTI: _____

D
I
A
G
R
A
M
M
A

D
I
F
F
U
S
S
O



Analisi dei Rischi	Annotazioni
Rischi relativi alle materie prime; documentazione di rintracciabilità	
Rischi relativi allo stoccaggio	
Rischi riguardanti il processo di preparazione, inclusa la cottura (tempi e temperatura)	
Rischi riguardanti la contaminazione post cottura	
Rischi riguardanti la proliferazione del microrganismo dopo la preparazione (nella conservazione, refrigerazione e riscaldamento)	
Rischi dovuti al non corretto uso dell'alimento o all'inadeguatezza della ricetta	

CONSIDERAZIONI COMPLESSIVE _____

Data _____

GLI OPERATORI

Firma del Responsabile Cucina

Firma _____

Firma _____

Firma _____

N.B. copia della presente, in corso di indagine per tossinfezione alimentare, va allegata alla relazione redatta dal Medico e dal Veterinario e può essere completata da qualunque altra osservazione ritenuta utile.