



Croce Rossa Italiana

CROCE ROSSA ITALIANA

WASH TEAM - Igiene in emergenza

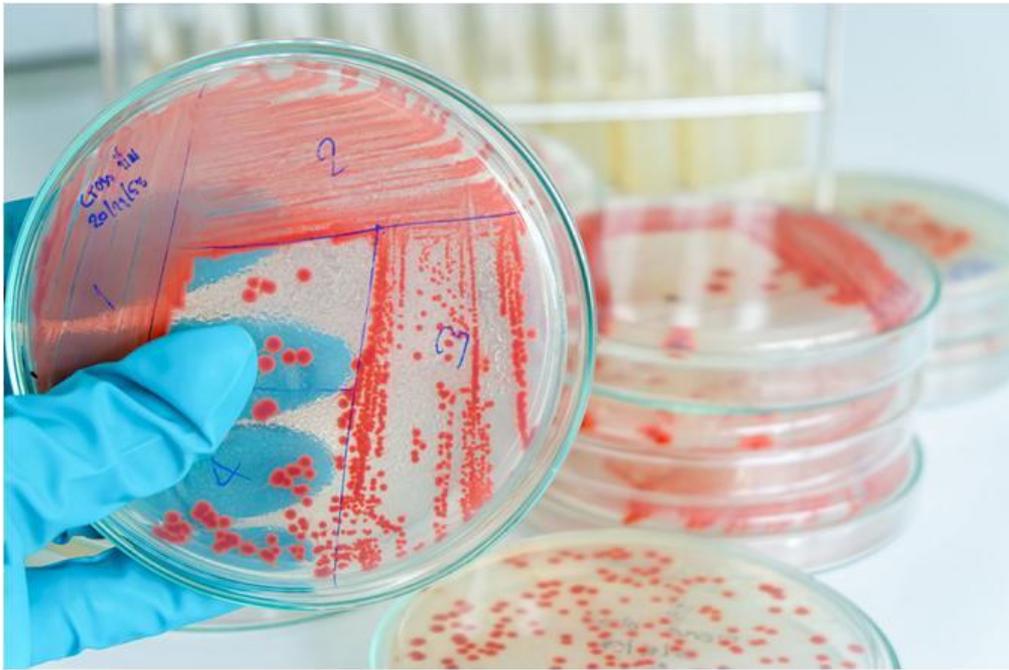
Corso A2-10 logistica da campo

Cenni sulle norme igienico sanitarie
nell'allestimento dei servizi

Corretta gestione delle mense e delle
cucine durante le emergenze

Giuseppe Bolzoni
Emergency Manager
Croce Rossa Italiana





E' un protocollo
(ovvero un insieme di procedure),
volto a prevenire le possibili
contaminazioni degli alimenti

Il sistema HACCP venne ideato negli anni sessanta negli Stati Uniti, con l'intento di assicurare che gli alimenti forniti agli astronauti della NASA non avessero alcun effetto negativo sulla salute o potessero mettere a rischio le missioni nello spazio.



Il sistema HACCP è stato introdotto in Europa con la Direttiva CEE 43/93 del 1993

Tale direttiva è stata adottata dall'Italia con il decreto legislativo n° 155 del 26 maggio del 1997

Il sistema HACCP ha introdotto il concetto di prevenzione. Questo sistema consente di individuare i possibili pericoli di contaminazione legati alla preparazione degli alimenti e consente di individuare quelle fasi del processo dove è possibile con maggior efficacia controllare il pericolo, cioè eliminarlo o ridurlo a un livello accettabile (Punto critico di controllo CCP)

I principi del sistema HACCP

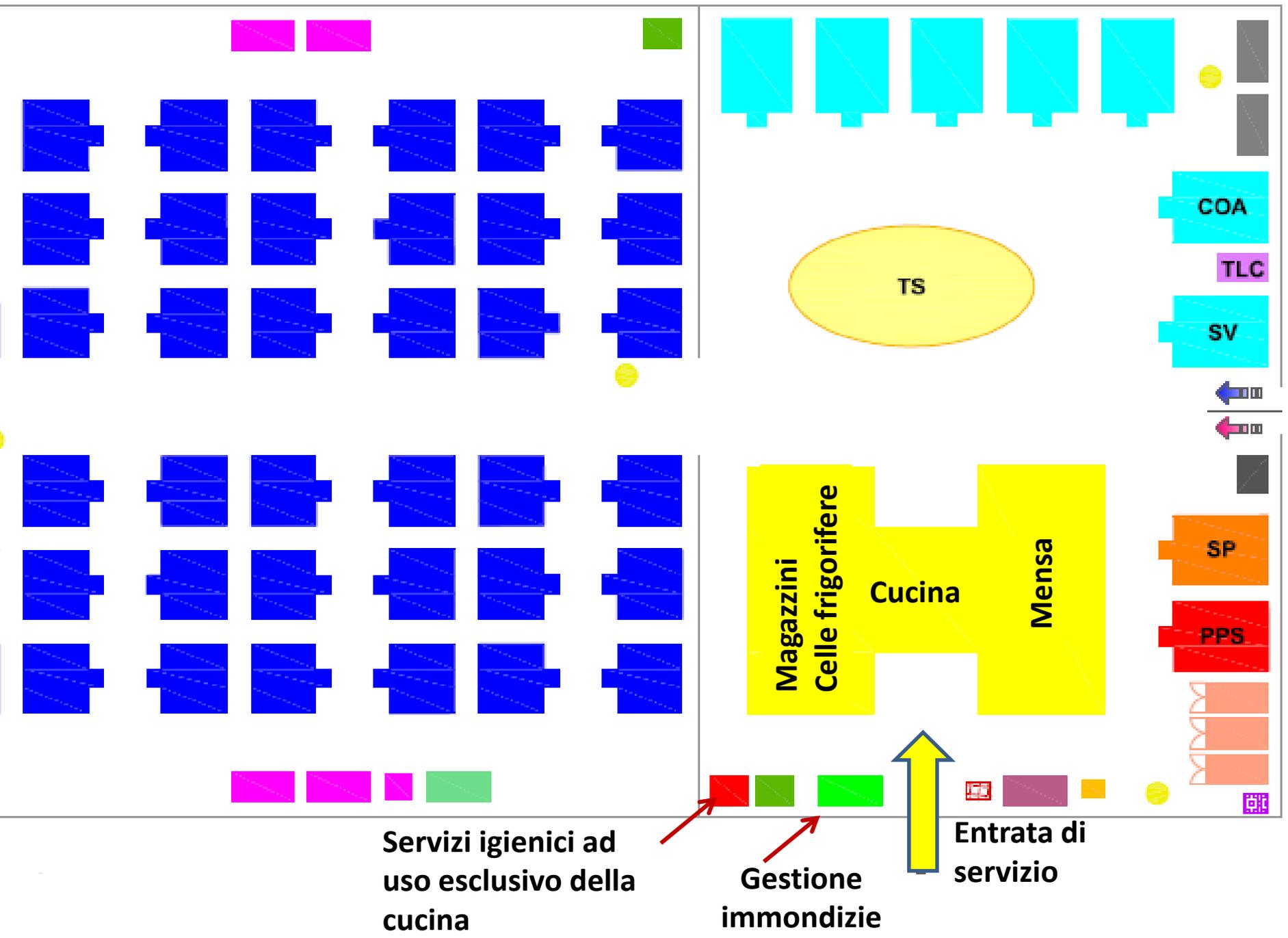
I punti fondamentali del sistema dell'HACCP, la cui applicazione nelle aziende alimentari è diretta a fare in modo che gli alimenti non siano causa di danno alla salute del consumatore, sono identificabili in:

- ✓ **7 principi**, che prima della loro applicazione devono essere preceduti da
- ✓ **5 attività preliminari.**

Si tratta, quindi, di mettere in pratica dodici passaggi chiave secondo uno schema ben specificato.

I sette principi dell'HACCP





Servizi igienici ad uso esclusivo della cucina

Gestione immondizie

Entrata di servizio

Magazzini
Celle frigorifere

Cucina

Mensa

COA

TLC

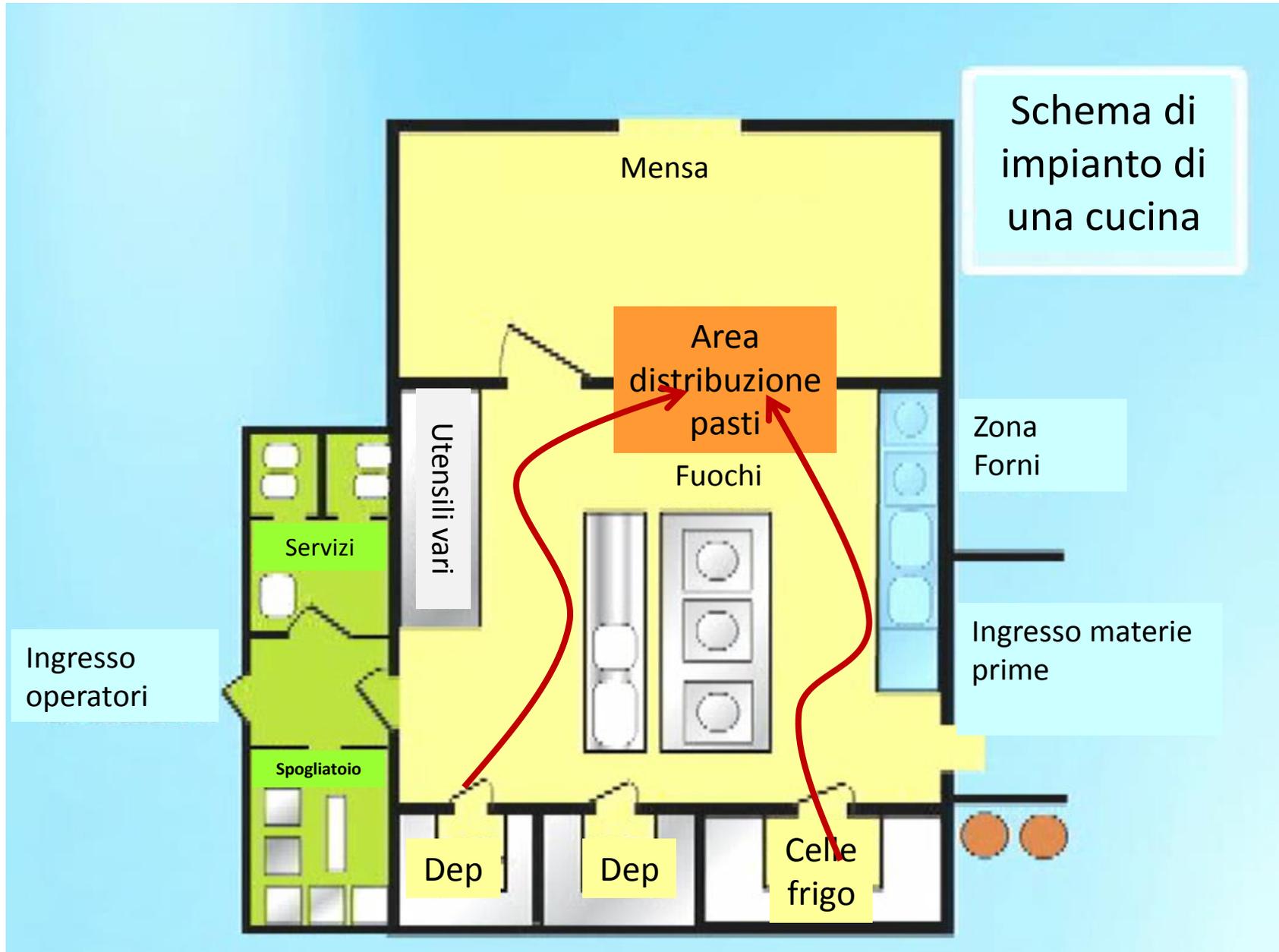
SV

SP

FPS

TS

E' indispensabile evitare la contaminazione crociata



Individuazione delle aree

- E' necessario individuare apposite aree per lo svolgimento di specifiche attività per la preparazione dei pasti.
- È indispensabile che almeno le seguenti aree siano state individuate:

- 1.- Area cottura dei pasti,**
- 2.- Area preparazione alimenti,**
- 3.- Area raccolta rifiuti,**
- 4.- Area somministrazione pasti,**
- 5.- Area stoccaggio alimenti.**

- Le aree destinate alla preparazione degli alimenti (manipolazione carni, formaggi, pesce, preparazione salse etc.) e alla cottura devono essere coperte e interdette agli estranei.



Pulizia e disinfezione degli ambienti







Conservazione delle derrate alimentari

- ✓ Lo stoccaggio degli alimenti deve essere in prossimità delle aree di preparazione e cottura.
- ✓ All'interno delle aree di deposito, gli alimenti devono essere sollevati da terra tramite pallet, scaffali.
- ✓ La distanza di 20 cm da terra è da intendersi come indicativa; lo spazio dovrebbe essere comunque tale da consentire di controllare l'eventuale presenza di infestanti o loro tracce.



Il magazzinaggio degli alimenti dovrebbe seguire le seguenti regole:

- 1.- **alimenti freschi deperibili** in frigorifero, con separazione netta degli alimenti protetti (confezionati o incartati) dagli alimenti non protetti;
- 2.- **alimenti non deperibili** in aree chiuse dedicate;
- 3.- **prodotti ortofrutticoli freschi** in aree chiuse dedicate, protetti da eventuali fonti umidità e dalle intemperie: in caso di elevate temperature, e qualora non sia possibile lo stoccaggio in cella frigorifera, è necessario aumentare la frequenza di approvvigionamento;
- 4.- **uova** conservate in frigorifero;
- 5.- **acqua e bevande in bottiglia** all'interno degli imballaggi e al riparo dal sole;





Al ricevimento dei prodotti è necessario effettuare un controllo sulla qualità dei materiali ricevuti, il loro stato di conservazione, la data di scadenza.

Ricevimento prodotti refrigerati e surgelati



Ricevimento del pane

Kavaje – Albania 1999



I responsabili di cucina devono essere coinvolti attivamente al fine di garantire un livello igienico di base nelle cucine stesse.

Essi infatti, oltre ad essere i protagonisti della gestione quotidiana della cucina, devono essere fortemente motivati a garantire la sicurezza alimentare dei prodotti da loro preparati e serviti.

Per facilitare questo compito, è **possibile utilizzare la check-list di autovalutazione.**

La check-list potrà essere utilizzata, da parte dei responsabili della cucina, per effettuare una valutazione periodica della situazione rispetto all'applicazione delle Corrette Prassi Igieniche.

Esempio di check-list di autovalutazione per l'adozione delle corrette prassi igieniche nelle mense e nei campi durante le emergenze

N.	REQUISITO	SÌ/NO/ NV
PARTE 1: STRUTTURE E PERSONALE		
Personale		
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 sì, il personale che presenta questi sintomi è stato allontanato dalle attività di mensa?</i>	

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	<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>	

PARTE 2: ATTREZZATURE

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>	

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

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 potabile?*

25 *Le condotte di acqua potabile sono adeguatamente segnalate e separate da quelle di acqua non potabile (se presenti)?*

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 *Sono effettuate frequenti verifiche sul mantenimento della catena del freddo?*

33 *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)?*

34 *Le uova sono consumate solo dopo cottura?*

35 *Lo scongelamento avviene solo a temperatura di refrigerazione?*

36 *Gli alimenti scongelati e non utilizzati vengono subito eliminati?*

37 *Le confezioni di latte (anche UHT) aperte e non utilizzate vengono subito eliminate?*

PARTE 6: SOMMINISTRAZIONE

38 *La somministrazione delle pietanze avviene entro 2 ore dalla preparazione o all'arrivo (catering)?*

39 *Nel refettorio sono state affisse in un punto ben visibile istruzioni per il comportamento igienico-sanitario degli utenti a mensa?*

PARTE 8: PULIZIA E DISINFEZIONE

40 *Gli ambienti vengono accuratamente puliti alla fine di ogni pasto?*

41 *Le aree sono regolarmente pulite e disinfettate?*

42 *I tavoli e i piani di appoggio sono regolarmente disinfettati?*

43 *Le pentole, le stoviglie e gli utensili sono accuratamente pulite con acqua calda (se disponibile) e detergente?*

44 *In generale, le condizioni di pulizia delle aree dove gli alimenti vengono conservati, preparati, somministrati sono*

- sufficienti
- insufficienti

45 *Le carenze di conformità precedentemente rilevate sono state risolte?*

- SI
- NO

La data di scadenza è la data fino alla quale un alimento è igienicamente idoneo al consumo, se mantenuto nelle corrette condizioni di conservazione.

Essa viene riportata obbligatoriamente sugli imballaggi alimentari dei prodotti preconfezionati rapidamente deperibili (latte e prodotti lattieri freschi, formaggi freschi, pasta fresca, carni fresche, prodotti della pesca e dell'acquacoltura freschi) con la dicitura "*da consumarsi entro*" seguita dal luogo sulla confezione dove la data viene stampigliata.



La data deve riportare, nell'ordine, il giorno, il mese ed eventualmente l'anno. Sulla confezione devono essere inoltre riportate le condizioni di conservazione ed eventualmente la temperatura in funzione della quale è stato determinato il periodo di validità.



Superata la data di scadenza, l'alimento può costituire un pericolo per la salute a causa della proliferazione batterica.

Per legge è vietata la vendita dei prodotti che riportano la data di scadenza a partire dal giorno successivo a quello indicato sulla confezione.



Prodotti a media – lunga conservazione

Sui prodotti non rapidamente deperibili la data di scadenza è sostituita dal **termine minimo di conservazione, espresso dalla dicitura "da consumarsi preferibilmente entro (data)", che rappresenta la data fino alla quale un alimento conserva le sue proprietà specifiche in adeguate condizioni di conservazione.**



La data si compone dell'indicazione, nell'ordine, del giorno, del mese, e dell'anno, con le seguenti modalità:

- per i prodotti alimentari conservabili per meno di tre mesi, è sufficiente l'indicazione del giorno e del mese,
- per i prodotti alimentari conservabili per più di tre mesi ma non oltre diciotto mesi, è sufficiente l'indicazione del mese e dell'anno,
- per i prodotti alimentari conservabili per più di diciotto mesi, è sufficiente l'indicazione dell'anno.



Il termine minimo di conservazione non è obbligatorio per la frutta e la verdura fresche (a meno che non siano sbucciate o tagliate), il vino e l'aceto, il sale e lo zucchero allo stato solido, i prodotti da forno pane, focaccia e prodotti da pasticceria freschi, bevande alcoliche con percentuale di alcol superiore al 10%, gomma da masticare e prodotti simili.

Stessa regola vale per i prodotti da banco (salumi e formaggi venduti in supermercati e ipermercati che devono solo indicare la temperatura di conservazione dell'alimento).



Personale addetto alle cucine

- ✓ Il personale deve provvedere a lavarsi frequentemente le mani, in particolare dopo l'uso dei servizi igienici, ad ogni ripresa del lavoro, dopo aver manipolato alimenti o attrezzi contaminati.
- ✓ Gli alimenti dovrebbero essere manipolati da persone che abbiano ricevuto, per quanto possibile, uno specifico addestramento e/o una formazione in materia d'igiene alimentare.



Personale addetto alle cucine

Accertare che gli addetti alla manipolazione e alla cottura siano stati appositamente addestrati sulle corrette prassi igieniche, e/o che abbiano una formazione specifica (cuochi, addetti del settore alimentare ecc.).



Personale addetto alle cucine

Valutare l'adeguatezza degli indumenti e della pulizia in base al ruolo ricoperto dal personale. Viene suggerito di indossare maniche corte e grembiuli, copricapo in grado di contenere la capigliatura o, in alternativa, di tenerla legata.



Personale addetto alle cucine

Valutare il livello di pulizia anche in base al momento della giornata (es. prima di iniziare le lavorazioni il grembiule deve essere pulito).



Personale addetto alle cucine

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.

NO!



SÌ!



Lavaggio di frutta e verdura

In determinate condizioni, si possono utilizzare alcuni tipi di **detergenti per lavare frutta e verdura**.

In Giappone sono disponibili prodotti specifici da utilizzare allo scopo.

Nel nostro caso, durante le emergenze, si possono utilizzare alcune gocce di detergente per piatti (mezzo cucchiaino da caffè) in 10 litri d'acqua.

Lasciare in ammollo la frutta o la verdura per una decina di minuti quindi sciacquare con acqua potabile.

Questo procedimento è molto utile non solo per la rimozione dello sporco ma anche per la rimozione di anticrittogamici eventualmente presenti.

Dopo il risciacquo, se la frutta deve essere mangiata senza sbucciarla: uva, ciliegie, fragole e simili, si può procedere con la disinfezione della stessa con 50 ppm di ipoclorito. Lasciare in ammollo per 20 minuti e risciacquare con acqua potabile.

Servizi igienici riservati

- Dovrebbe essere disponibile un bagno ad uso esclusivo del personale addetto alla cucina.
- Il bagno deve essere dotato di un lavabo, adeguatamente collocato e attrezzato per lavarsi le mani (erogatore di sapone e asciugamani di carta).



Alcune aree devono essere debitamente recintate per evitare l'intrusione di animali vaganti



Distribuzione dei pasti





ATTREZZATURE

- Tutte le attrezzature che vengono a contatto con gli alimenti devono essere efficacemente pulite e, se necessario, disinfettate.
- Valutare la pulizia delle attrezzature che sono depositate presso la zona di cottura e quella di preparazione.
- La pulizia e la disinfezione devono avere luogo con una frequenza sufficiente ad evitare ogni rischio di contaminazione.
- Le attrezzature/apparecchiature dovrebbero essere posizionate in modo da consentire una facile pulizia.
- Per la pulizia deve essere utilizzata esclusivamente acqua potabile, possibilmente calda.

ATTREZZATURE

- La separazione tra lavorazioni diverse (es. carni e verdure, cibi cotti e cibi crudi) può essere garantita con **appositi spazi separati** o con una **separazione temporale** delle operazioni, intervallata da adeguate operazioni di pulizia.
- Valutare la conoscenza di questa regola di base da parte del personale addetto alla lavorazione.
- Tutti i prodotti utilizzati per le operazioni di pulizia e disinfezione devono essere adeguatamente etichettati e tenuti separati dagli alimenti.

RIFIUTI ALIMENTARI

- I rifiuti alimentari e gli altri scarti devono essere rimossi al più presto dalle aree in cui sono prodotti.
- Valutare l'eventuale presenza di accumuli di rifiuti presso le aree di lavorazione e cottura.
- 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.

RIFIUTI ALIMENTARI

- È opportuno che le aree destinate alla raccolta dei rifiuti non siano in prossimità delle aree di lavorazione, cottura e somministrazione.
- Tutti i rifiuti devono essere eliminati quotidianamente, assicurando che non vi sia alcuno spandimento di rifiuti nell'ambiente, mediante l'utilizzo di contenitori integri.

RIFORNIMENTO IDRICO

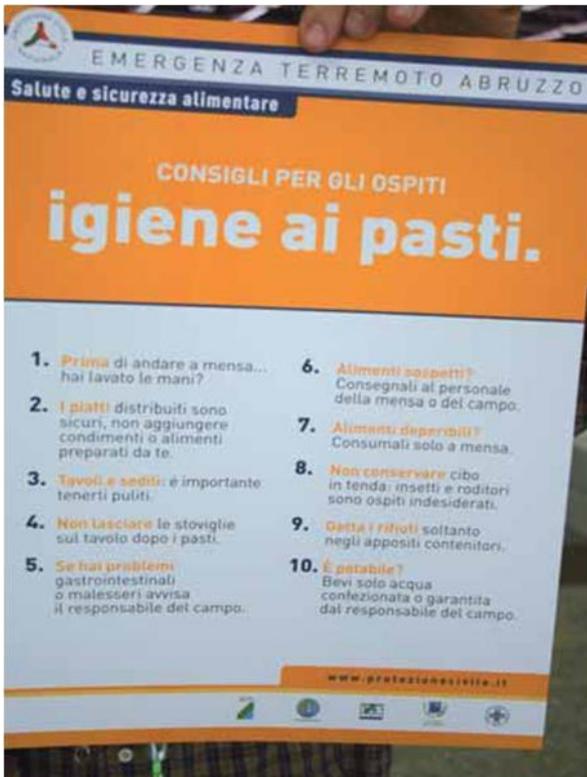
- Il rifornimento di acqua potabile deve essere sufficiente ad assicurare tutti i servizi di lavaggio delle attrezzature e delle stoviglie.
- Per il lavaggio degli alimenti va utilizzata acqua potabile.
- Annotare il tipo di approvvigionamento idrico e se sono stati effettuati prelievi delle acque. In caso positivo, annotare i relativi risultati.

RIFORNIMENTO IDRICO

- 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.



Igiene ai pasti (Consigli per gli ospiti)



1. Prima di recarsi in mensa, è necessario lavarsi le mani.
2. I piatti distribuiti sono sicuri, non aggiungere condimenti o alimenti preparati da te.
3. E' importante tenere puliti i tavoli e le sedie.
4. Non lasciare le stoviglie sul tavolo dopo i pasti.
5. Se hai malesseri o problemi gastrointestinali, avvisa subito i responsabili del campo.

Igiene ai pasti

(Consigli per gli ospiti)

6. Alimenti sospetti. Consegnali subito al personale della mensa o del campo.
7. Alimenti deperibili. Consumali solo a mensa.
8. Non conservare cibo in tenda. Attira insetti e roditori.
9. Getta i rifiuti soltanto negli appositi contenitori
10. Bevi solo acqua potabile o confezionata garantita dal responsabile del campo.

Consigli per gli operatori in cucina

IGIENE INNANZITUTTO

- 1.- Indossa sempre guanti e indumenti protettivi puliti
- 2.- Ricordati di lavare le mani molto spesso
- 3.- Acqua e bibite hanno bisogno di ombra
- 4.- Conserva gli alimenti non deperibili in zone dedicate, separandoli da frutta e verdura

PROTEZIONE CIVILE NAZIONALE
EMERGENZA TERREMOTO ABRUZZO
Salute e sicurezza alimentare

CONSIGLI PER GLI OPERATORI in cucina.

L'IGIENE INNANZITUTTO

1. **Indossa** sempre guanti e indumenti protettivi puliti.
2. Ricordati di lavare le mani molto spesso.
7. Tieni in frigorifero gli alimenti deperibili e separa quelli confezionati da quelli non protetti.
8. La carne cruda va sempre in frigorifero: utilizza dei contenitori chiusi per conservarla evitando il contatto con altri cibi.

CIBI IN SALVO!

3. Acqua e bibite hanno bisogno di ombra.
4. Conserva gli alimenti non deperibili in zone dedicate, separandoli da frutta e verdura.
5. **L'etichetta** è importante! Verifica le modalità di conservazione degli alimenti tenendo presente la data di scadenza.
6. **Ma che freddo fa?** La catena del freddo non va mai interrotta per i surgelati e i prodotti in frigo vanno mantenuti al di sotto dei 5° C.

PER EVITARE CATTIVE SORPRESE...

9. Lava sempre con acqua potabile le stoviglie e le attrezzature usando detersivi o disinfettanti, dopo ogni utilizzo.
10. Una cottura prolungata garantisce cibi più sicuri.
11. Se non stai bene evita di toccare il cibo e avverti il tuo coordinatore.
12. Proteggi sempre gli alimenti: insetti e roditori sono ospiti indesiderati.

Consigli per gli operatori in cucina

CIBI IN SALVO

5.- L'etichetta è importante verifica le modalità di conservazione degli alimenti tenendo presente la data di scadenza

6.- La catena del freddo non va mai interrotta per i surgelati e i prodotti in frigorifero vanno mantenuti ad una temperatura inferiore a 5°C.

7.- Tieni in frigorifero gli alimenti deperibili e separa quelli confezionati da quelli non protetti

8.- La carne cruda va sempre in frigorifero. Utilizza dei contenitori chiusi per conservarla evitando il contatto con altri cibi.

Consigli per gli operatori in cucina

PER EVITARE CATTIVE SORPRESE

9.- Lava sempre con acqua potabile le stoviglie e le attrezzature usando detergenti o disinfettanti dopo ogni utilizzo.

10.- La cottura prolungata garantisce cibi più sicuri.

11.- Se non stai bene, evita di toccare il cibo e avverti il tuo coordinatore.

12.- Proteggi sempre gli alimenti da insetti e roditori.

**Grazie per
l'attenzione**

