

<b>1.</b>	<b><u>Introduzione</u></b>	<b>3</b>
<b>2.</b>	<b><u>Organizzazione della zona del campo destinata alla ristorazione</u></b>	<b>3</b>
2.1	Area deposito alimenti	3
2.2	Area deposito stoviglie monouso	4
2.3	Area deposito prodotti per pulizia e disinfezione	4
2.4	Area apertura imballaggi	4
2.5	Area pulizia ortofrutta	4
2.6	Area preparazione alimenti	4
2.7	Area cottura alimenti (cucina)	4
2.8	Area pulizia stoviglie	5
2.9	Area somministrazione pasti (mensa)	5
<b>3.</b>	<b><u>Pulizia e disinfezione</u></b>	<b>5</b>
<b>4.</b>	<b><u>Rifiuti</u></b>	<b>6</b>
<b>5.</b>	<b><u>Rifornimento idrico</u></b>	<b>6</b>
<b>6.</b>	<b><u>Regole per la gestione della mensa</u></b>	<b>6</b>
6.1	Scongelamento	8
6.2	Lavaggio e cottura	9
6.3	Distribuzione delle pietanze	9
<b>7.</b>	<b><u>Gli utenti a mensa</u></b>	<b>9</b>
<b>8.</b>	<b><u>La disinfezione degli ambienti</u></b>	<b>10</b>



## 1. Introduzione

La pulizia e i comportamenti igienici sono aspetti fondamentali per consentire una qualità di vita accettabile, in casi di emergenza, in luoghi dove la concentrazione di persone è molto elevata. In questi ambienti, in particolare le mense dei campi tenda, la pulizia, i comportamenti igienici, la conservazione e l'uso degli alimenti necessita di particolari attenzioni per prevenire l'insorgenza delle tossinfezioni alimentari.

Con le seguenti indicazioni sono suggerite le istruzioni necessarie per realizzare la corretta prassi igienica, in casi di emergenza, nella ristorazione collettiva nelle mense dei campi tenda, sulla base dei requisiti previsti dal capitolo III dell'allegato II del regolamento CE n. 852/2004.

## 2. Organizzazione della zona del campo destinata alla ristorazione

Per facilitare la gestione della ristorazione è utile conoscere in anticipo il numero dei pasti da distribuire alla popolazione del campo in considerazione della capacità massima di produzione.

La zona del campo destinata alle attività di ristorazione è composta da differenti aree ciascuna con proprie funzioni:

### 2.1 Area deposito alimenti

La conservazione degli alimenti è prevista in un'area coperta, possibilmente, vicino alla cucina, in ambienti freschi e asciutti, dotati di celle frigo e congelatori. L'accesso a quest'area deve essere vietato ai non autorizzati e agli animali. I prodotti sistemati ad almeno 20 cm da terra (su pallet, scaffali ecc.) devono essere posizionati in modo tale da evitare rischi di contaminazione e facilitare le operazioni di controllo. I container non isolati termicamente devono essere coperti con un telo ombreggiante.

Per la conservazione in deposito, si devono seguire i seguenti suggerimenti:

- suddividere gli alimenti per tipologia (carne, pesce, formaggio, pasta, verdure, ecc.);
- suddividere i prodotti pronti per essere consumati da quelli che prevedono cottura;
- proteggere gli alimenti non confezionati in involucri o contenitori adatti;
- tenere i prodotti deperibili (freschi) in frigorifero;
- conservare gli alimenti non deperibili (pasta, scatolame ecc.) e i prodotti ortofrutticoli in ambienti freschi e asciutti;
- conservare acqua e bevande in bottiglia al riparo da luce e fonti di calore.

## **2.2 Area deposito stoviglie monouso**

Le stoviglie monouso (vassoi, piatti, posate, bicchieri) devono essere conservate in un'area coperta, diversa e separata da quella utilizzata per conservare gli alimenti.

## **2.3 Area deposito prodotti per pulizia e disinfezione**

I detergenti e i disinfettanti devono essere sistemati in idonei spazi segnalati all'interno di un'area coperta.

## **2.4 Area apertura imballaggi**

Gli imballaggi possono essere fonte di contaminazione degli alimenti non protetti. L'area, anche all'aperto, deve essere situata in prossimità dell'area deposito.

## **2.5 Area pulizia ortofrutta**

Frutta e verdura possono essere puliti anche in un'area all'aperto.

## **2.6 Area preparazione alimenti**

Gli alimenti devono essere preparati all'interno di un'area coperta, in modo che si svolga tutto in condizioni igieniche corrette, vietando inoltre l'ingresso ai non autorizzati e agli animali. L'area preparazione deve essere collocata nelle vicinanze dell'area cottura. Solo nel caso in cui ci sia una cucina mobile su container l'area preparazione alimenti può essere collocata al suo interno. Il pavimento di questo spazio deve essere sempre igienico, evitando la formazione di polvere e sporcizia. L'area deve essere dotata di piani di lavoro e strumenti (coltelli, taglieri, mestoli ecc.), in materiale facilmente lavabile e disinfettabile (evitare il legno), per lavorare separatamente i diversi alimenti. Nell'area devono essere presenti frigoriferi e scaffalature per riporre momentaneamente i prodotti utilizzati. L'area deve essere provvista di appositi contenitori (dotati di sacco monouso) per la raccolta dei rifiuti che vanno adeguatamente collocati (da gestire come indicato al capitolo 4. Rifiuti).

## **2.7 Area cottura alimenti (cucina)**

Gli alimenti devono essere cucinati in un'area coperta, in condizioni igieniche corrette, vietando l'ingresso ai non autorizzati e agli animali. Il pavimento dell'area cottura alimenti deve essere sempre igienico, evitando la formazione di polvere e sporcizia. Le attrezzature utilizzate per cucinare (bollitori, cuocipasta, pentolame, utensili ecc.) devono essere in materiale facilmente lavabile e disinfettabile (evitare il legno).

## **2.8 Area pulizia stoviglie**

Il pavimento dell'area destinata alla pulizia delle stoviglie deve essere sempre igienico evitando la formazione di polvere e sporcizia. L'area deve essere dotata di lavello con acqua corrente potabile calda e piani di appoggio per le stoviglie che non devono essere sistemate a contatto diretto con il pavimento. L'acqua del lavaggio deve essere versata senza dispersione nella rete fognaria. Devono essere presenti appositi contenitori (dotati di sacco monouso) per la raccolta degli avanzi alimentari che vanno adeguatamente collocati (da gestire come indicato al capitolo 4. Rifiuti).

## **2.9 Area somministrazione pasti (mensa)**

I pasti devono essere distribuiti da operatori addetti in un'area coperta. In alternativa al servizio al tavolo, il self-service con operatori deve avere il banco di distribuzione protetto per evitare possibili contaminazioni. Nell'area devono essere presenti strutture adatte (scaldavivande o contenitori coibentati) per garantire corrette temperature alle preparazioni. La distribuzione delle bevande deve prevedere la sistemazione degli erogatori in spazi vietati ai non autorizzati. Devono essere presenti appositi contenitori (dotati di sacco monouso) per la raccolta dei rifiuti adeguatamente collocati (da gestire come indicato al capitolo 4. Rifiuti).

Nel campo devono essere disponibili servizi igienici riservati al personale addetto alla cucina e almeno un lavello adeguatamente collocato e attrezzato per la pulizia delle mani (erogatore di sapone e carta asciugamani).

Le aree devono essere mantenute pulite e libere da ingombri e dotate di istruzioni di igiene ben visibili (locandine, poster ecc.) rivolte agli operatori.

## **3. Pulizia e disinfezione**

---

Gli ambienti e le attrezzature devono essere sempre igienici e se necessario disinfettati per evitare ogni rischio di contaminazione. Stoviglie, posate, pentole e tegami devono essere lavati esclusivamente con acqua potabile, preferibilmente calda, e sistemati in modo da agevolare la pulizia dell'intera area di lavoro. Utilizzare la candeggina (ipoclorito di sodio) per disinfettare le attrezzature e gli ambienti, diluendo un bicchiere (100 ml) in 10 litri di acqua, con successivo risciacquo.

Detergenti e disinfettanti vanno risistemati, dopo l'utilizzo, nell'area deposito prodotti per la pulizia e disinfezione.

#### 4. Rifiuti

---

I rifiuti alimentari e gli altri scarti delle aree del campo destinate alla ristorazione devono:

- essere rimossi al più presto e collocati in appositi contenitori (dotati di sacco monouso) posti nelle aree dove vengono prodotti;
- raccolti, preferibilmente, secondo procedura differenziata (contenitori diversi per carta, plastica, vetro, umido, indifferenziato);
- rimossi prontamente alla fine delle operazioni di lavoro assicurando che non vi sia spargimento nell'ambiente;
- depositati in aree individuate all'esterno del campo tenda.

Le aree di deposito dei rifiuti, esterne al campo, devono essere protette da animali. I rifiuti vanno eliminati dal campo ogni giorno.

#### 5. Rifornimento idrico

---

Nei servizi di ristorazione collettiva si deve impiegare esclusivamente acqua potabile. Nel campo le condotte di acqua potabile devono essere adeguatamente segnalate, qualora siano presenti condotte di acqua non potabile i punti di erogazione devono essere segnalati e posti in sicurezza.

#### 6. Regole per la gestione della mensa

---

In ogni mensa da campo deve essere presente un responsabile. Gli addetti alla mensa:

- devono osservare scrupolosamente le regole d'igiene personale indossando indumenti adeguati, puliti e protettivi, capi a maniche corte, grembiuli, copricapo o fermagli per contenere e fissare i capelli;
- non devono occuparsi del trattamento degli alimenti qualora affetti da chiari sintomi clinici di malattia (diarrea, vomito, ferite infette, infezioni della cute, piaghe, foruncoli);
- devono lavarsi spesso le mani, specialmente dopo essere stati in bagno e dopo aver toccato alimenti o utensili già utilizzati;
- devono aver ricevuto specifica formazione in materia di igiene alimentare;
- devono sostituire o pulire igienicamente qualsiasi strumento utilizzato per la valutazione del grado di cottura o sapidità dei prodotti in preparazione.

Il responsabile della mensa deve assicurare al nuovo personale, nelle fasi di avvicinamento, un adeguato periodo di affiancamento di 1-2 giorni fornendo le opportune istruzioni.

Il responsabile della mensa deve applicare le seguenti regole:

- non accettare alimenti in cattivo stato di conservazione, infestati da parassiti o contaminati;
- accettare alimenti esclusivamente da fornitori accreditati (provenienti soltanto da canali ufficiali);
- controllare che gli alimenti di origine animale presentino il bollo sanitario o marchio d'identificazione;
- verificare la presenza dell'etichetta negli alimenti e la relativa data di scadenza;
- conservare e ordinare cronologicamente i documenti commerciali relativi ai prodotti alimentari accettati.

Nel conservare e manipolare gli alimenti nella preparazione dei pasti gli addetti alla mensa devono:

- rispettare le condizioni necessarie per la conservazione;
- scartare le confezioni deteriorate o senza garanzia di sicurezza (perdita di vuoto, scatolame con bombature, confezioni con ammaccature o lacerazioni, assenza di etichetta);
- accertarsi che i prodotti siano protetti da qualsiasi forma di contaminazione pericolosa per la salute;
- evitare il contatto del cibo con animali o agenti nocivi;
- effettuare lo scongelamento dei prodotti alimentari in ambiente refrigerato evitando di ricongelare gli alimenti non utilizzati;
- dare precedenza ai prodotti immagazzinati in precedenza verificandone scadenza o termine minimo di conservazione, nel caso di prodotti sfusi controllare la data registrata alla consegna;
- conservare i prodotti ortofrutticoli freschi in luoghi asciutti e al riparo dalla luce, evitando di procrastinarne l'utilizzo;
- conservare le carni fresche non imballate in appositi contenitori;
- conservare il pane in contenitori coperti;
- separare i cibi crudi da quelli cotti;
- effettuare l'attenta suddivisione degli utensili (coltelli, taglieri, stoviglie, ecc.) destinati al trattamento dei cibi crudi e di quelli cotti;
- selezionare preparazioni realizzabili mediante completa cottura degli alimenti (ad esempio: minestre sottoposte a prolungata ebollizione);
- evitare l'impiego di carne macinata;

- conservare le uova in ambiente refrigerato fino al loro utilizzo servendole solo previa cottura.
- utilizzare indumenti monouso (camici, grembiuli, guanti, copricapo ecc.), sostituendoli qualora non igienici;
- impiegare esclusivamente acqua potabile;
- lavare e disinfettare gli strumenti tra una lavorazione e l'altra (crudi/cotti).

## 6.1 Scongelamento

In generale, il consumo di alimenti freschi, reperiti quotidianamente, è da preferirsi al consumo di quelli congelati. Gli addetti alla mensa devono seguire correttamente le procedure di scongelamento, in modo da evitare che gli alimenti si deteriorino. Lo scongelamento non deve essere mai effettuato a temperatura ambiente. Le procedure da seguire per il corretto scongelamento sono:

- Scongelamento a temperatura di refrigerazione (2-4°C).* È la procedura da preferire, va eseguita lasciando l'alimento congelato in frigorifero per un tempo variabile secondo la sua dimensione (pezzatura), comunque, per non più di 72 ore. Questa procedura prevede la programmazione dei menù e spazi adeguati in frigorifero. Gli alimenti da scongelare vanno posti in contenitori coperti, nel vano più basso del frigorifero per evitare lo sgocciolamento su altri prodotti. È consigliabile sistemare i prodotti su apposite griglie, per separarli dal fondo dei contenitori, evitando il contatto con il liquido di scongelamento. Gli alimenti non completamente scongelati entro le 72 ore devono essere trattati con le procedure ai punti seguenti b o c.
- Scongelamento al momento della cottura.* Solo gli alimenti di piccole dimensioni (cotolette, bastoncini di pesce, legumi, verdure ecc.) vengono cotti quando sono ancora congelati.
- Scongelamento in acqua corrente.* L'alimento, chiuso in un involucro impermeabile, deve essere messo sotto l'acqua corrente (18-20°C), fino allo scongelamento. È necessario assicurare un continuo ricambio dell'acqua per velocizzare la procedura.

Una volta scongelati, gli alimenti devono essere immediatamente impiegati e non possono assolutamente essere di nuovo congelati.



## 6.2 Lavaggio e cottura

Il responsabile della mensa deve garantire la presenza delle attrezzature per il lavaggio e la cottura degli alimenti. Ogni livello deve avere un'adeguata erogazione di acqua potabile.

Il responsabile della mensa deve proporre menù adatti alla situazione di emergenza, evitando la distribuzione di pasti poco sicuri. In particolare deve:

- preferire le preparazioni che prevedono processi completi di cottura degli alimenti (almeno 75°C per le carni rosse, 82°C per le carni avicole) e l'impiego di tagli interi (ad esempio: bistecca invece di hamburger);
- portare sempre a ebollizione le zuppe, le minestre e le salse;
- evitare assolutamente l'utilizzo di uova crude o ricette a base di uova crude (assolutamente sconsigliato il tiramisù);
- utilizzare il latte, anche a lunga conservazione (UHT), immediatamente dopo l'apertura della confezione. Le confezioni di latte aperto e non utilizzate devono essere eliminate al più presto.

## 6.3 Distribuzione delle pietanze

Gli addetti alla mensa devono:

- distribuire le portate entro due ore dalla preparazione;
- distribuire immediatamente i pasti provenienti dai centri di cottura (catering);
- dividere in porzioni gli alimenti e utilizzare utensili adeguati (coperchi, contenitori di appoggio) secondo le istruzioni riportate al punto 2. i.;
- non conservare e non riutilizzare il cibo avanzato, eliminandolo al più presto.

## 7. Gli utenti a mensa

---

Gli ospiti della mensa devono adottare alcuni semplici comportamenti:

- lavare bene le mani prima del pasto;
- non aggiungere condimenti o altri alimenti esterni ai piatti serviti;
- lasciare tavoli e sedie puliti, rimuovendo il contenuto del vassoio negli appositi contenitori;
- consumare il pasto esclusivamente nell'area mensa evitando di trasferire qualsiasi alimento all'esterno della mensa.

## 8. La disinfezione degli ambienti

---

Gli addetti alla mensa devono:

- pulire e disinfettare gli ambienti della mensa a fine pasto per prevenire il rischio di infezioni alimentari;
- disinfettare le superfici utilizzando una soluzione di ipoclorito di sodio (2 bicchieri di candegina diluiti in 10 litri di acqua) a cui aggiungere alcune gocce di detergente per piatti;
- risciacquare e asciugare con carta monouso le pentole e gli utensili dopo accurata pulizia impiegando spazzole in plastica, acqua calda e detergenti;
- igienizzare il pavimento usando pompe a spalla o nebulizzatori.

**Tab. 1 - Schema della temperatura di conservazione dei principali alimenti.**

<b>CONSERVAZIONE A -15°C/-20°C</b>	Tutti gli alimenti surgelati (minimo -18°C)
<b>CONSERVAZIONE A 0°C/++4°C</b>	carni - pollame - pesce - uova - burro - cibi cotti e di consumo non immediato latte pastorizzato - margarina - pasta alimentare fresca - sughi e salse yogurt - formaggi freschi - ricotta - prodotti di salumeria
<b>CONSERVAZIONE A TEMPERATURA AMBIENTE</b>	pasta - pane - biscotti - cibi in scatola - conserve - farina - riso - sale zucchero - latte UHT e sterilizzato - vino/birra - prodotti sterilizzati panna UHT - alimenti liofilizzati

**Tab. 2 - Temperature consigliate per lo stoccaggio e relativa durata di conservazione di alcuni prodotti ortofrutticoli.**

FRUTTA	TEMPERATURA DI STOCCAGGIO (°C)	CONSERVABILITÀ	ORTAGGI	TEMPERATURA DI STOCCAGGIO (°C)	CONSERVABILITÀ
Albicocche	-1/0	2-4 settimane	Asparagi	0	2-4 settimane
Arance	4/6	3-6 mesi	Carciofi	0	1 mese
Banane	11/15	1-3 settimane	Carote	-1/1	4-6 mesi
Ciliegie	-1/0	1-4 settimane	Cipolle	0/3	6 settimane
Cocomero	7/10	1-2 settimane	Fagiolini	0	1-3 settimane
Fragole	0	5 giorni	Lattuga	0	1-3 settimane
Limoni	11/15	2-4 settimane	Patate	5/10	4-8 mesi
Mele	-1/4	1-8 mesi	Piselli	0	1-4 settimane
Pere	-2/1	1-7 mesi	Pomodori	0	1-3 settimane
Pesche	-1/1	1-4 settimane	Spinaci	0	2-6 settimane
Uva	-1/0	1-6 giorni			

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

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