

CHECK-LIST

- **CENTRO DI COTTURA DIREZIONE VIA MONTALDO**
- **N. 3 TERMINALI DI DISTRIBUZIONE PRESSO LE RIMESSE MANGINI, SAMPIERDARENA e CORNIGLIANO**

ELENCO VERIFICHE E CONTROLLI PER CIASCUN SITO

A) IGIENE DEL PERSONALE

OSSERVAZIONI GENERALI

1. Osservanza del divieto di FUMARE.
2. Aggiornamento dei libretti sanitari e loro custodia presso l'unità.
3. Presenza della cassetta di pronto soccorso e verifica della dotazione del materiale previsto.
4. Dotazione di armadietti doppio scomparto in numero sufficiente per tutto il personale.

PERSONALE DI CUCINA E GENERICO

1. Uso del copricapo.
2. Attenzione alla pulizia e all'ordine della divisa.
3. Cura dell'igiene e della pulizia della persona (capelli, barba).
4. Attenzione alla pulizia delle mani dopo ogni lavorazione e dopo l'utilizzo dei servizi.
5. Cura delle mani (assenza di anelli, bracciali, laccatura unghie).
6. Adeguatezza e pulizia delle calzature.
7. Uso di sistemi di protezione individuale (guanti, grembiuli, mascherine).
8. Uso di torcioni e strofinacci destinati alle pulizie e alla presa dei contenitori caldi (non alla pulizia delle mani).
9. Uso della carta "rotolo" usa e getta per la pulizia delle mani.

B) CONSERVAZIONE – STOCCAGGIO ALIMENTI

MAGAZZINI PER DERRATE NON DEPERIBILI

1. Disposizione della pasta su scaffalature rialzate.
2. Disposizione di riso, farine e legumi secchi in luogo rialzato da terra, separati dalla pasta.
3. Allocazione sugli scaffali di scatolame privo dei cartoni di confezionamento e senza segni di ruggine e/o ammaccature.
4. Conservazione in ordine, in buono stato e in zona separata dalle derrate alimentari, dei materiali (detersivi e sanificanti) e delle attrezzature per la pulizia.

5. Collocazione in sicurezza del materiale non alimentare (carta, plastica, contenitori a perdere).
6. Ricovero delle bibite al coperto, in ambiente idoneo.
7. Gestione e controllo del carico/scarico vuoti e loro ricovero.
8. Presenza di tracce di infestanti e/o roditori in qualsiasi angolo dei magazzini.
9. Presenza di parassiti all'interno delle confezioni di riso, farine e legumi secchi.
10. Protezione dei prodotti in deposito nelle celle frigorifere.
11. Controllo delle date di scadenza e delle rotazioni di stock delle derrate alimentari.

CELLE O FRIGORIFERI PER DERRATE DEPERIBILI

1. Presenza di spazi ben separati senza promiscuità per i seguenti alimenti freschi:
 - carni (bovino/suino)
 - carni (avicole) ed uova
 - salumi/formaggi
 - frutta e verdura
 - preparazioni di giornata
2. Corretta conservazione a temperatura tra 0/+3°C di carni bovine e suine.
3. Controllo delle date di scadenza per le carni confezionate sotto vuoto.
4. Corretta conservazione a temperatura tra 0/+3°C delle carni avicole.
5. Corretto confezionamento delle carni avicole sezionate e relativa indicazione della data di scadenza.
6. Conservazione delle carni avicole sfuse fresche (polli-busti-conigli-tacchini) in cassette coperte e con la data di produzione non superiore a un max. di gg. 8.
7. Conservazione delle uova fresche in luogo separato dalle altre derrate.
8. Conservazione di salumi, formaggi e latticini in genere a temperatura tra + 3°C e +5°C.
9. Controllo delle date di scadenza di salumi e formaggi confezionati.
10. Conservazione di frutta e verdura a temperatura tra +5°C e +8°C.
11. Constatazione della qualità e freschezza di frutta e verdura e loro imballi.
12. Corretta conservazione dei prodotti congelati o surgelati a temperatura inf. a -18°C.
13. Osservazione di tutti i prodotti congelati/surgelati stoccati, per verificare se sono "congelati all'origine" ed etichettati con data di produzione e scadenza.
14. Presenza nelle celle e nei frigoriferi di "avanzi o recuperi di cibo" conservati per ricicli non ammessi.
15. Presenza di spazi frigoriferi destinati alle preparazioni di giornata (prima della cottura o prima del riscaldamento finale), agli affettati e ai formaggi porzionati distinti da tutti gli altri e conservati a temperatura tra +2°C e + 5°C.
16. Disposizione delle patate su supporti sollevati da terra ed in ambiente idoneo.
17. Conservazione di tutte le preparazioni di giornata in contenitori adatti (inox-vetro) e coperti con fogli di protezione (alluminio/plastica/carta alimentare).

C) IGIENE DELLA PRODUZIONE

1. Verificare che le preparazioni siano di giornata.
2. Presenza di prodotti cucinati da più di 24 ore nelle celle frigorifere.
3. Raffreddamento rapido degli alimenti cotti prima di essere depositati in cella.
4. Effettuazione di pulizia e lavatura degli ortaggi in zona dedicata ed in apposita vasca.
5. Conservazione delle derrate deperibili sul piano di lavoro il minor tempo possibile.
6. Utilizzo di superfici e reparti separati dalle altre lavorazioni per la manipolazione della carne cruda e cotta.
7. Raffreddamento della carne cotta in modo separato dal sugo e dalle salse.
8. Mantenimento dei piatti caldi ad una temperatura superiore a 65°C.

9. Raggiungimento di temperature di almeno 80°C dei banchi self-service.
10. Scongelo dei prodotti congelati in frigorifero o cella alla temperatura di +2°C +5°C.
11. Presenza di idonei contenitori per rifiuti posizionati in ogni reparto di preparazione.
12. Porzionatura dei cibi nei piatti non molto tempo prima del consumo.
13. Presentazione dei piatti caldi ad una temperatura superiore a 65°C.
14. Pulizia dell'affettatrice ad ogni cambio di prodotto da affettare.
15. Uso di guanti monouso e mascherine nella lavorazione di preparazioni già cotte.
16. Adeguata sanificazione della coltelleria ad ogni cambio d'uso.
17. Uso di coltelli con manici di diverso colore a seconda della lavorazione, se in dotazione.
18. Mantenimento di pasta o riso cotti, coperti e raffreddati a temperatura frigo prima dell'utilizzo.
19. Collocazione delle derrate deperibili in lavorazione in contenitori idonei e coperti.
20. Regolare prelievo e registrazione dei campioni testimone.

D) PULIZIA AMBIENTALE E MANUTENZIONE

ZONA MAGAZZINO

1. Presenza di polvere e ruggine sulle scaffalature.
2. Presenza di polvere e rifiuti vari sul pavimento sotto le scaffalature.
3. Presenza di ragnatele sui muri.
4. Presenza di polvere sulle confezioni di derrate.
5. Presenza di rifiuti e di polvere sui davanzali.
6. Dotazione di reti antinsetto integre alle finestre.
7. Presenza di polvere sulle tubazioni e sulle canalizzazioni aeree.
8. Presenza di untuosità sulle porte e sugli infissi.
9. Vetri puliti e asciutti.
10. Presenza di detriti abbandonati sul pavimento.
11. Verificare che il pavimento sia asciutto e privo di untuosità.
12. Presenza di detriti sul pavimento, nei pressi dei battiscopa e negli angoli.
13. Pulizia delle pareti che devono essere lisce, prive di crepe, desquamazioni o fori.
14. Pulizia e assenza di crepe dalle pareti divisorie dei reparti.
15. Presenza di materiali e macchinari non più in uso.
16. Presenza di esche per topi integre ed adeguatamente segnalate.

CELLE E FRIGORIFERI

1. Verificare che il pavimento delle celle sia pulito, asciutto e privo di detriti.
2. Verificare che le pareti interne delle celle e dei frigoriferi siano pulite asciutte e non vi sia presenza di tracce di infestanti, muffe e condensa.
3. Verificare che i soffitti delle celle siano asciutti e senza muffe.
4. Integrità delle guarnizioni delle porte delle celle e dei frigoriferi.
5. Verificare che i pavimenti delle celle presentino soluzioni di continuità.
6. Periodico sbrinamento degli impianti di raffreddamento.

ZONA PREPARAZIONE E COTTURA

1. Presenza di detriti e di acqua stagnante sul pavimento.
2. Presenza di detriti sul pavimento nei pressi dei battiscopa e negli angoli.

3. Pulizia dei banchi di lavoro.
4. Verificare che le attrezzature siano pulite, asciutte, prive di untuosità e senza avanzi nascosti.
5. Presenza di rifiuti o avanzi nascosti sui pavimenti sotto le attrezzature.
6. Presenza di polvere sulle attrezzature aeree.
7. Presenza di polvere sui davanzali e sugli impianti elettrici.
8. Dotazione di reti antinsetto integre alle finestre.
9. Vetri puliti e asciutti.
10. Pulizia e disincrostazione, senza segni di calcare e ruggine, degli impianti di cottura.
11. Accertamento dell'ottimo stato dei quadri di comando elettrici o del gas degli impianti di cottura.
12. Pulizia dei grigliati di scarico e assenza da essi di detriti e acqua stagnante.
13. Presenza di ragnatele e muffe sui soffitti.
14. Presenza di crepe e scrostature sull'intonaco di pareti e soffitti.
15. Presenza di unto ed incrostazioni sulle cappe di aerazione e pulizia dei filtri.
16. Presenza di polvere sulla parte superiore delle cappe di aerazione.
17. Pulizia e assenza di crepe dalle pareti divisorie dei vari reparti.
18. Presenza di aloni ed untuosità sulle pareti piastrellate dell'intera cucina.
19. Presenza di tracce di infestanti o roditori negli spazi inaccessibili, nascosti e bui (retro impianti ed attrezzature, retro frigoriferi, quadri elettrici) oppure umidi (grigliati di scarico, tubazioni d'acqua).
20. Presenza di materiali e macchinari non più in uso.
21. Presenza di esche per topi integre ed adeguatamente segnalate.

ZONA LAVAGGIO STOVIGLIE E PENTOLE

1. Presenza di detriti e di acqua stagnante sul pavimento.
2. Presenza di detriti sul pavimento nei pressi dei battiscopa e negli angoli.
3. Pulizia dei grigliati di scarico e assenza di detriti e acqua stagnante da essi.
4. Pulizia, assenza di eccessi di umidità e calcare, presenza di filtri puliti nelle macchine lavastoviglie.
5. Pulizia e assenza di eccessi di umidità dalle piastrelle delle pareti.
6. Presenza di ragnatele e muffe nere da condensa sui soffitti.
7. Ricovero del pentolame su scaffalature asciutte e prive di ruggine.
8. Presenza dei soli detersivi indispensabili per il lavaggio e loro collegamento agli impianti di erogazione automatica.
9. Presenza di scrostature sull'intonaco di pareti e soffitti.
10. Presenza di materiali e macchinari non più in uso.

SALA RISTORO

1. Pulizia del pavimento in modo che sia asciutto, senza alonature o macchie.
2. Pulizia dei tavoli, senza macchie e untuosità.
3. Presenza di polvere, macchie od untuosità sulle seggiole.
4. Pulizia e limpidezza delle bottiglie degli aceti.
5. Pulizia e assenza di unto dalle bottiglie degli oli.
6. Pulizia ed assenza di polvere dai dosatori di sale.
7. Presenza di polvere e ragnatele sulle pareti e sui soffitti.
8. Pulizia ed assenza di polvere dai vetri, dalle finestre ed dai davanzali.
9. Pulizia ed assenza di incrostazioni ed untuosità dai carrelli per lo sbarazzo vassoi.
10. Pulizia del self-service, limpidezza delle pareti in acciaio e vetro, assenza di untuosità.
11. Pulizia delle vasche e serpentine dei bagno-maria, senza detriti e calcare.

12. Pulizia ed assenza di detriti dai contenitori dei vani porta-posate.
13. Riparo delle stoviglie, tramite le apposite chiusure, negli appositi vani.
14. Regolare funzionamento del sistema riscaldante del self-service e assenza di polvere all'interno dei vani porta stoviglie.
15. Pulizia, assenza di residui alimentari, macchie e tracce di umidità dalle stoviglie.
16. Pulizia, assenza di residui secchi e macchie di calcare dalla posateria.
17. Esposizione dei vassoi in modo che siano puliti, asciutti e privi di residui alimentari.
18. Presenza di pane vecchio e briciole nella tramoggia del pane.

ESTERNI E CORTILI

1. Pulizia da ogni tipo di rifiuto delle aree di competenza.
2. Disposizione in ordine delle pedane in legno, vuoti a rendere ed altre attrezzature.
3. Isolamento e chiusura dei ricoveri per rifiuti per evitare attrattive per animali.

MEZZI DI TRASPORTO IN PARTENZA

1. Sufficiente dimensionamento del mezzo usato per il trasporto dei pasti.
2. Separazione del posto guida dal vano di carico.
3. Verifica sulla pulizia interna.
4. Presenza di cattivi odori all'interno.
5. Verifica sulla pulizia esterna.
6. Uso di gastro-norm" e contenitori termici durante il trasporto pasti.
7. Verifica delle temperature degli alimenti caldi, all'interno dei contenitori termici, che devono essere superiori a 65°C.
8. Conservazione, in contenitori chiusi che garantiscano il mantenimento della temperatura frigorifera, di tutti gli alimenti freddi sfusi o da lavorare (salumi, formaggi interi, insalate già tagliate, bistecche crude, etc.).

RISPOSTE CHECK LIST

ELENCO RISPOSTE A VERIFICHE E CONTROLLI PER CIASCUN SITO

A) IGIENE DEL PERSONALE

Verifiche eseguite con esito positivo

Verifiche eseguite con esito negativo

La verifica è risultata negativa per i seguenti motivi:

B) CONSERVAZIONE – STOCCAGGIO DEGLI ALIMENTI

Verifiche eseguite con esito positivo

Verifiche eseguite con esito negativo

La verifica è risultata negativa per i seguenti motivi:

C) IGIENE DELLA PRODUZIONE

Verifiche eseguite con esito positivo

Verifiche eseguite con esito negativo

La verifica è risultata negativa per i seguenti motivi:

D) PULIZIA AMBIENTALE E MANUTENZIONE

Verifiche eseguite con esito positivo

Verifiche eseguite con esito negativo

La verifica è risultata negativa per i seguenti motivi:

CERTIFICATI DI ANALISI

Tipo analisi:

▪ **campioni alimentari**

n. 3 campioni a scelta tra

materie prime CBT, CT, E.Coli, SA, Salm, Listeria

prodotto finito crudo CBT, CT, E.Coli, SA, Salm, Listeria

prodotto finito cotto CBT, E.Coli, SA

▪ **tamponi superfici ambientali**

CBT, CT

n. 3 tamponi selezionati nell'elenco seguente

Elenco superfici sulle quali effettuare i tamponi

- piani di lavoro
- coltelli da lavoro
- affettatrice
- lama affettatrice
- taglieri
- pinze pane
- pinze porzionamento
- placca scaldavivande
- mestoli e schiumarole
- spatole
- posateria
- piatti
- vassoi
- bicchieri
- pentolame
- colapasta
- cestello cutter
- placca forno
- placca sel-service
- vasca banco self-service
- tramoggia pane
- banco self-service delle insalate (mensa Direzione)
- erogatori bevande

e tutte le altre superfici che, durante la lavorazione, vengano direttamente o indirettamente a contatto con i cibi.

Legenda:

CBT	Colibatteri totali
CT	Coliformi totali
E.Coli	Escherichia coli
SA	Stafilococcus Aureus
Salm	Salmonella
Lis	Listeria

ANALISI DELL'ACQUA

Analisi dell'acqua, proveniente dalla rete pubblica, con le seguenti modalità:

n. 3 controlli quadrimestrali per ciascun sito

Parametri microbiologici

- Escherichia coli
- Enterococchi
- Carica batterica totale

n. 1 controllo annuale per ciascun sito

Parametri indicatori

- colore
- odore
- sapore
- ferro
- cloruro
- conteggio colonie di batteri coliformi a 22°C e a 37°C
- torpidità
- durezza