

## **DELIBERAZIONE DEL COMMISSARIO STRAORDINARIO**

(nominato con Deliberazione di Giunta Regionale n. 372 del 26/03/2025)

**OGGETTO: PROTOCOLLO INTERNO PER I CONTROLLI DI TERZA PARTE SULLA QUALITA' E L'ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO APPALTATO DI CUCINA E DISTRIBUZIONE CIBI E BEVANDE NEL P.O. VALLE D'ITRIA MARTINA FRANCA**

### **IL COMMISSARIO STRAORDINARIO**

sulla base della seguente proposta predisposta dal Dirigente apicale della struttura proponente che ne attesta la regolarità della istruttoria ed il rispetto della legalità

**Premesso** che la Legge n.24 del 8marzo 2017 recante “Disposizioni in materia di sicurezza delle cure e della persona assistita, nonché in materia di responsabilità professionale degli esercenti le professioni sanitarie”, stabilisce che ogni Organizzazione Sanitaria deve dotarsi delle politiche e delle strategie per la prevenzione e il controllo delle infezioni correlate all’assistenza;

**Preso atto** che le **ICA** ( Infezioni Correlate all’Assistenza ) rappresentano una criticità notevole durante la degenza dei pazienti e che la gestione del Rischio Clinico in ambito sanitario, ha come priorità la definizione di protocolli e procedure al fine di determinare una sostanziale riduzione delle infezioni contratte in ambito assistenziale;

**Rilevato** che la riduzione delle **ICA** è un obiettivo di Qualità che l’Azienda persegue al fine di garantire la sicurezza delle cure per l’assistito;

**Considerato** che i percorsi clinico-organizzativi sono la risposta all’esigenza di avere una visione sistemica e complessiva delle prestazioni;

**Vista** la sentenza n. 5808/2023 del 27 febbraio 2023 la sentenza n.6386/2023 del 3 marzo 2023 della Suprema Corte che affronta l’onere probatorio a carico delle strutture sanitarie in materia di infezioni nosocomiali;

L’Istruttore: CPS-infermiere Dott.ssa Irene Friuli

Il Responsabile: Dott. Giuseppe Carbotti

I soggetti di cui sopra, ciascuno in relazione al proprio ruolo come indicato e per quanto di rispettiva competenza, attestano che il procedimento istruttorio è stato espletato nel rispetto della vigente normativa e dei regolamenti aziendali e che il provvedimento predisposto è conforme alle risultanze istruttorie agli atti d’ufficio.

I medesimi soggetti attestano, inoltre, di non versare in alcuna situazione di conflitto di interessi, anche potenziale, tale da pregiudicare l'esercizio imparziale e indipendente delle funzioni attribuite, in relazione al procedimento indicato in oggetto ai sensi della normativa nazionale, del codice di comportamento aziendale e del PIAO vigenti.

## **D E L I B E R A**

per tutti i motivi esposti in narrativa e che qui s'intendono richiamati per formarne parte integrante e sostanziale:

**Di approvare la :** PROTOCOLLO INTERNO PER I CONTROLLI DI TERZA PARTE SULLA QUALITA' E L'ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO APPALTATO DI CUCINA E DISTRIBUZIONE CIBI E BEVANDE NEL P.O. VALLE D'ITRIA MARTINA FRANCA in allegato al presente provvedimento per farne parte integrante e sostanziale;

**Di trasmettere** il presente provvedimento, a mezzo procedura informatizzata interna ai Direttori Medici dei Presidi Ospedalieri della ASL che ne assicureranno loro tramite la diffusione ai Direttori ed ai Responsabili delle Unità Operative interessate.

### **PROTOCOLLO INTERNO PER I CONTROLLI DI TERZA PARTE SULLA QUALITA' E L'ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO APPALTATO DI CUCINA E DISTRIBUZIONE CIBI E BEVANDE NEL P.O. VALLE D'ITRIA MARTINA FRANCA**

Con la sottoscrizione del presente provvedimento, i Direttori attestano di non versare in alcuna situazione di conflitto di interessi, anche potenziale, tale da pregiudicare l'esercizio imparziale e indipendente delle funzioni attribuite, in relazione al procedimento indicato in oggetto ai sensi della normativa nazionale, del codice di comportamento aziendale e del PIAO vigenti.

*Il numero di registro e la data del presente provvedimento, nonché i soggetti firmatari sono indicati nel frontespizio che, pertanto, deve essere stampato o registrato in uno con questo documento.*

**AZIENDA SANITARIA LOCALE TARANTO  
FRONTESPIZIO DELIBERAZIONE**

AOO:	ASL_TA
REGISTRO:	DELIBERAZIONI DEL COMMISSARIO STRAORDINARIO
NUMERO:	501
DATA:	21/05/2025
OGGETTO:	PROTOCOLLO INTERNO PER I CONTROLLI DI TERZA PARTE SULLA QUALITA' E L'ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO APPALTATO DI CUCINA E DISTRIBUZIONE CIBI E BEVANDE NEL P.O. VALLE D'ITRIA MARTINA FRANCA

Sottoscritto digitalmente da:

dr. Vito Gregorio Colacicco in qualità di Commissario Straordinario nominato con D.G.R. n. 372 del 26/03/2025

con il parere favorevole del dr. Sante Minerba - Direttore Sanitario

con il parere favorevole del dott. Vito Santoro - Direttore Amministrativo

Su proposta della struttura: **Rischio Clinico**

Estensore: Irene Friuli

Istruttore: Irene Friuli

Dirigente/Dirigente S.S./S.S.D.: GIUSEPPE CARBOTTI

Direttore S.C.:

Direttore di Dipartimento:

DOCUMENTI:

*Documento*

*Impronta Hash*

**MOD DELIBERAZIONE ORIGINALE**

**65D38411D2460E04CC62B983C46616BAD08A6713C8**

**COMM.STRAORD.**

**722DA3C15E66E13CABCA06**

*L'originale del provvedimento indicato nel presente frontespizio, redatto in formato elettronico e firmato digitalmente, è conservato a cura dell'Ente produttore secondo normativa vigente e deve essere stampato o registrato in uno con questo documento.*

Proposta Numero: **DCS-847-2025**

**AZIENDA SANITARIA LOCALE TARANTO  
REGISTRO DELIBERAZIONI COMMISSARIO STRAORDINARIO**

AOO: **ASL\_TA**

REGISTRO: **DELIBERAZIONI COMMISSARIO STRAORDINARIO**

NUMERO REGISTRO: **501**

DATA REGISTRO: **21/05/2025**

NUMERO REPERTORIO: **2025002596**

OGGETTO: **PROTOCOLLO INTERNO PER I CONTROLLI DI TERZA  
PARTE SULLA QUALITA' E L'ORGANIZZAZIONE DEL  
SERVIZIO APPALTATO DI CUCINA E DISTRIBUZIONE CIBI  
E BEVANDE NEL P.O. VALLE D'ITRIA MARTINA FRANCA**



ASL Taranto

PugliaSalute

PROCEDURA  
OPERATIVA  
AZIENDALE

CC-ICA

**GRUPPO OPERATIVO CC-ICA**

**PROCEDURA PER I CONTROLLI  
FINALIZZATI ALLA PREVENZIONE  
DELLE ICA SUL SERVIZIO CUCINA  
E SULLA DISTRIBUZIONE CIBI E  
BEVANDE NEI REPARTI DEL  
P.O. VALLE D'ITRIA  
MARTINA FRANCA**

**DIREZIONE MEDICA  
P.O. VALLE D'ITRIA  
MARTINA FRANCA**

**SSD RISCHIO CLINICO**

**PROTOCOLLO INTERNO PER I CONTROLLI DI TERZA PARTE SULLA QUALITA' E  
L'ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO APPALTATO DI CUCINA E DISTRIBUZIONE CIBI E BEVANDE  
NEL P.O. VALLE D'ITRIA MARTINA FRANCA**

Data Redazione 02.01.25	Gruppo di lavoro	Verifica	Approvazione
	<p><b>Direzione Medica P.O. Valle D'Itria – Martina Franca</b> Dott. Marco Savito</p> <p><b>Servizio di Dietetica</b> Dott.ssa Valentina Defflorio</p> <p><b>Per le UU.OO.</b> Coord. Inf. Dott.ssa A. Dragone</p> <p><b>SSD Rischio Clinico</b> Dr.ssa Lucia Nardelli Inf. Dr.ssa Irene Friuli</p>	<p><b>Direzione Medica P.O. Valle D'Itria – Martina Franca</b> Dott. Gianfranco Malagnino</p> <p><b>Servizio delle Professioni Sanitarie</b> Dott. Giovanni Argese</p> <p><b>Resp. SSD Rischio Clinico</b> Dr. Giuseppe Carbotti</p> <p><b>Referente CC-ICA</b> Dr.ssa Claudia Fabrizio</p>	<p><b>Direttore Sanitario ASL TA</b> Dr. Sante Minerba</p> <p><b>Commissario Straordinario ASL TA</b> Dr. V.G. Coladice</p>

## SOMMARIO

1. PREMESSA.....	2
2. SCOPO E CAMPO DI APPLICAZIONE.....	3
3. MATRICE DELLE RESPONSABILITA'.....	3
4. INDICAZIONI OPERATIVE.....	4
4.1 AZIONI A CARICO DELLA DITTA AGGIUDICATARIA DEL CONTRATTO IN ESECUZIONE.....	4
4.2 AZIONI A CARICO DELLA DIETISTA.....	4
4.3 AZIONI A CARICO DELLA DIREZIONE MEDICA -SERVIZIO PROFESSIONI SANITARIE.....	5
5. CONCLUSIONI.....	5
6. ALLEGATI.....	5
ALLEGATO 1 CONTROLLO SUI GENERI ALIMENTARI CONSEGNATI DALLA DISPENSA ALLA CUCINA....	5
ALLEGATO 2 VERIFICA DELLE MODALITÀ DI DISTRIBUZIONE DEL VITTO AI DEGENTI.....	5
ALLEGATO 3 CONTROLLO VITTO.....	6
ALLEGATO 4 RILEVAZIONE IGIENICO- AMBIENTALE DELLA CUCINA, DELLADISPENSA, DELLA MENSA E DELLA ZONA ALLESTIMENTO VASSOI.....	6

### 1. PREMESSA

La Corte di cassazione, con due sentenze pubblicate a meno di una settimana l'una dall'altra (la n. 5808 del 27.02.2023 e la n. 6386 del 3.3.2023) affronta in maniera compiuta la tematica delle infezioni nosocomiali e del relativo onere della prova in giudizio, precisando in maniera dettagliata gli obblighi a carico delle strutture sanitarie in materia di prevenzione delle infezioni nosocomiali.

Tra gli oneri probatori da assolvere, gravanti sulla struttura sanitaria per attestare che le misure di prevenzione siano state rispettate, rientrano a pieno titolo anche “Le caratteristiche della mensa e degli strumenti di distribuzione di cibi e bevande”.

Nelle Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione ospedaliera e assistenziale, l'Ministero della salute indica la ristorazione ospedaliera come parte integrante della terapia clinica, estendendo gli stessi concetti anche ai pazienti pediatrici con l'emanazione delle Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione ospedaliera pediatrica, così come indicato anche dal Consiglio d'Europa. In quanto parte del processo di cura, anche per la ristorazione ospedaliera è necessario il rispetto di criteri di sicurezza e qualità, non solo riferiti al valore nutrizionale di alimenti e bevande distribuite, ma anche alla sicurezza nei confronti del rischio infettivo e delle malattie trasmesse dagli alimenti.

La sorveglianza sulla ristorazione collettiva è quindi un'attività assai importante, complessa e funzionale a più obiettivi tra i quali rientra a pieno titolo la tutela dell'igienicità degli alimenti e dei processi, come misura di prevenzione dei rischi legati alla contaminazione dei cibi e alla

conseguente proliferazione microbica dovuta, ad esempio, a fattori come l'interruzione della catena del freddo o una non accurata cura igienica degli operatori addetti al servizio.

## 2. SCOPO E CAMPO DI APPLICAZIONE

Il presente documento ha il compito di rendere sistematica ed organica tutta l'attività di monitoraggio e controllo già in essere e di migliorare la relativa filiera informativa.

Si precisa che non è compito della presente procedura entrare nel merito delle valutazioni nutrizionali e della qualità/variabilità dei menu preposti, ma lo scopo precipuo è quello di valutare i parametri che rientrano nell'ambito del controllo delle infezioni correlate all'assistenza ICA, ovvero quelle specificatamente trasmesse attraverso cibi e bevande (ad esempio, parametri come i controlli microbiologici su superfici ed alimenti, le valutazioni delle condizioni igienico-sanitarie degli ambienti e delle attrezzature, il controllo data di scadenza e l'applicazione dei principi della corretta prassi igienica da parte degli operatori, durante tutta la filiera, dallo stoccaggio alla distribuzione dei pasti nei reparti).

La presente procedura si applica ai servizi di ristorazione del Presidio Ospedaliero Valle D'Itria.

## 3. MATRICE DELLE RESPONSABILITA'

ATTIVITA'	FREQUENZA	DIREZIONE MEDICA	S.P.S DIRIGENTE DELLE PROFESSIONI SANITARIE	DIETISTA	CAPOCUOCO O SUO DELEGATO	COORDINATORE INFERMIERISTICO
CONTROLLO SUI GENERI ALIMENTARI CONSEGNA TI DALLA DISPENSA ALLA CUCINA	1 volta a settimana	I	I	I	R	-
VERIFICA DELLE MODALITA' DI DISTRIBUZIONE DEL VITTO AI DEGENTI	Bimensile	I	R	I	-	R
CONTROLLO VITTO	1 volta a settimana	I	I	R	C	-
RILEVAZIONE IGIENICO - AMBIENTALE DELLA CUCINA, DELLA MENSA DELLA DISPENSA E ZONA ALLESTIMENTO VASSOI	Bimensile	R	R	-	C	-

LEGENDA : R= Responsabile C= Coinvolto I = Informato

## 4. INDICAZIONI OPERATIVE

### 4.1 AZIONI A CARICO DELLA DITTA AGGIUDICATARIA DEL CONTRATTO IN ESECUZIONE

#### ➤ *Manuale HACCP*

Si premette che l'attuale normativa vigente prevede l'obbligatorietà della redazione di un Manuale HACCP, assolvendo a quanto in esso riportato, relativamente a tutte le attività connesse al servizio di ristorazione collettiva/ospedaliera, dalla fase di acquisto e stoccaggio delle derrate alimentari a quella di somministrazione e rimozione dei rifiuti e degli scarti.

La Ditta deve rendere disponibile il Manuale HACCP alla Direzione Medica ed, inoltre, deve comunicare ogni eventuale aggiornamento sopraggiunto per quei casi previsti dalla norma (ad esempio, cambio di una linea lavorativa, acquisizione di un nuovo macchinario, modifica di una procedura interna, ecc.) al fine di effettuare i controlli.

#### ➤ *Controlli microbiologici*

All'interno del Manuale è definita la periodicità dei controlli microbiologici su cibo e superfici che è a carico della Ditta stessa e, in ogni caso, prevista da contratto. I risultati dei referti di tali controlli devono essere puntualmente inviati alla Direzione Medica del Presidio Ospedaliero, entro una settimana dalla acquisizione, da parte del responsabile HACCP o altro rappresentante della Ditta, avendo cura di segnalare tempestivamente eventuali valori microbiologici non conformi entro 1 settimana, al fine di elaborare un piano comune di interventi per limitare il rischio di trasmissione di agenti infettivi attraverso cibo e bevande.

#### ➤ *Verifica delle non conformità*

Come previsto dal Manuale è presente nello stesso la calendarizzazione della verifica delle non conformità che deve essere inviata entro la prima settimana del mese successivo a quello a cui si riferisce la verifica stessa.

#### ➤ *Controllo sui generi alimentari consegnati dalla dispensa alla cucina*

Deve essere effettuato dal capocuoco o suo delegato, poiché la merce viene consegnata

direttamente al centro cottura sito a Fasano.

#### 4.2 AZIONI A CARICO DELLA DIETISTA

Si ribadisce, come già accennato in premessa, che la suddetta procedura *disciplina esclusivamente quelle attività che possono entrare in causa nella trasmissione di infezioni attraverso alimenti e bevande* e non entra in merito alle competenze nutrizionali (composizione bromatologica dei menu offerti, coerenza clinica con gli obiettivi terapeutici, (vedi menù speciali per nefropatici, diabetici, ecc.), qualità sensoriale del pasto. Il servizio di dietetica ospedaliera effettua già controlli periodici di cui redige apposito verbale; tali controlli comprendono anche la qualità igienica degli alimenti, la sicurezza del confezionamento e il controllo delle scadenze di una parte dei generi alimentari direttamente consegnati al P.O. (alimenti confezionati come formaggi freschi, polpa di frutta, fette biscottate e altri generi alimentari extra). Tali parametri rientrano nelle attività di prevenzione delle infezioni alimentari.

#### 4.3 AZIONI A CARICO DELLA DIREZIONE MEDICA - SERVIZIO PROFESSIONI SANITARIE

In ogni Presidio la Direzione Medica- Servizio Professioni Sanitarie effettua periodici controlli sulla qualità igienico-sanitaria dei locali e delle apparecchiature e sull'osservanza, da parte del personale addetto alla cucina, delle norme di buona prassi igienica previste per l'industria alimentare, fermo restando la primaria responsabilità di applicazione e vigilanza in capo alla Ditta erogatrice del servizio, attraverso il responsabile HACCP o altro personale designato per questa mansione.

Per tali attività di controllo, in ogni Presidio, presso la Direzione Medica, vengono compilate le schede di autovalutazione da conservare agli atti (vedi schede in allegato)

In assenza di dietista, i controlli sulle condizioni igieniche degli alimenti (catena del freddo, assenza di muffe o altre alterazioni, ecc.) spettano alla Direzione Medica ovvero personale designato.

## 5. CONCLUSIONI

L'attività di ristorazione collettiva in ambito ospedaliero richiede un approccio sistemico e multidisciplinare nell'ambito di una filosofia di Qualità Totale che comporta una collaborazione tra tutti gli attori coinvolti sia per il primario obiettivo della tutela della salute dei pazienti, sia

per assolvere alle responsabilità delineate dalle ultime sentenze giurisprudenziali, nonché alle richieste ai fini assicurativi.


## **6. ALLEGATI**

ALLEGATO 1 CONTROLLO SUI GENERI ALIMENTARI CONSEGNATI DALLA DISPENSA ALLA CUCINA

ALLEGATO 2 VERIFICA DELLE MODALITÀ DI DISTRIBUZIONE DEL VITTO AI DEGENTI

ALLEGATO 3 CONTROLLO VITTO

ALLEGATO 4 RILEVAZIONE IGIENICO- AMBIENTALE DELLA CUCINA, DELLA DISPENSA, DELLA MENSA E DELLA ZONA ALLESTIMENTO VASSOI

	<p align="center"><b>CONTROLLO SUI GENERI ALIMENTARI CONSEGNATI DALLA DISPENSA ALLA CUCINA</b></p> <p align="center"><b>1 VOLTA ALLA SETTIMANA</b></p>	<p align="center"><b>ALLEGATO 1</b></p>
---	--	---

GIORNO \_\_\_\_\_

ELENCAZIONE DEI PRODOTTI INDICATI PER CLASSE MERCEOLOGICA COME DA ALLEGATO "A" AL CAPITOLATO SPECIALE D'ONERI	PRODOTTI CONTROLLATI (BARRARE CON X)	PARERE DI VERIFICA	
		CONFORME	NON CONFORME
ORTAGGI SURGELATI O CONGELATI			
PESCE SURGELATO O CONGELATO			
POLLI A BUSTO			
PETTI DI POLLO			
PANE			
PANE GRATTUGIATO			
FARINA			
<b>GENERI VARI DI PIZZICHERIA</b>			
❖ TONNO ALL'OLIO DI OLIVA			
❖ LENTICCHIE			
❖ PURÈ DI PATATE			
❖ OMOGENEIZZATI DI CARNE			
❖ OMOGENEIZZATI DI VERDURE			
❖ SALE COMUNE			
<b>CARNE DI MAIALE</b>			
SALAME			
PROSCIUTTO CRUDO			
• PROSCIUTTO COTTO			

GRANA PADANO			
PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO			
SEMOLINO			
OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA			
RISO FINO PARBOILED			
LATTE FRESCO PASTORIZZATO P. SCREMATO			
CAFFÈ			
ZUCCHERO			
TÈ			
CAMOMILLA			
ACETO			
FIORDILATTE			
UOVA			
POMODORI PELATI			
ORTAGGI FRESCHI			
FRUTTA FRESCA			
<b>FORMAGGI A PASTA MOLLE</b>			
❖ CRESCENZA			
❖ FORMAGGINI			
❖ QUICK PREALPI			
❖ JOCCA			
<b>FORMAGGI A PASTA SEMIDURA</b>			
EMMENTHAL			
EDAMER			
<b><u>CARNE BOVINA FRESCA</u></b> (IN SELLE O QUARTI O IN CONFEZIONE SOTTOVUOTO)			
❖ VITELLO			
❖ VITELLONE			

❖ BOVINO ADULTO			
-----------------	--	--	--

**NON CONFORMITÀ RISCOSE:**

---

---

---

---

---

**PROVEDIMENTI ADOTTATI:**

---

---

---

---

---

---

DATA

CAPOCUOCO O SUO DELEGATO \_\_\_\_\_

	<b>VERIFICA DELLE MODALITÀ DI DISTRIBUZIONE DEL VITTO AI DEGENTI</b>  <b>Bimensile</b>	<b>ALLEGATO 2</b>
---	--	-------------------


U.O.	FIRMA COORDINATORE
------	--------------------

<b>TEMPO DI DISTRIBUZIONE</b> orario arrivo carrello <hr/> orario inizio distribuzione <hr/> orario fine distribuzione <hr/>	<input type="checkbox"/> Conforme <input type="checkbox"/> Non Conforme	Descrizione N.C.	Azione correttiva
<b>CORRIDOIO LIBERO DA VISITATORI E SGOMBRO DA MATERIALI NON PERTINENTI</b>	<input type="checkbox"/> Conforme <input type="checkbox"/> Non conforme	Descrizione N.C.	Azione Correttiva
<b>UTILIZZO DIVISA E DISP. DI PROTEZIONE</b> (copricapo e grembiule pulito)	<input type="checkbox"/> Conforme <input type="checkbox"/> Non conforme	Descrizione N.C.	Azione Correttiva
<b>STATO IGIENICO DEL CARRELLO</b>	<input type="checkbox"/> Conforme <input type="checkbox"/> Non conforme	Descrizione N.C.	Azione Correttiva
<b>STATO IGIENICO FRIGORIFERO</b>	<input type="checkbox"/> Conforme <input type="checkbox"/> Non conforme	Descrizione N.C.	Azione Correttiva
<b>RISPONDENZA FRA VITTI PRENOTATI E VITTI DISTRIBUITI</b>	<input type="checkbox"/> Conforme <input type="checkbox"/> Non conforme	Descrizione N.C.	Azione Correttiva

DATA \_\_\_\_\_

Firma a cura del Servizio Professioni Sanitarie \_\_\_\_\_



	<b>RILEVAZIONE IGIENICO-AMBIENTALE DELLA CUCINA, DELLA DISPENSA, DELLA MENSA E DELLA ZONA ALLESTIMENTO VASSOI (bimestrale)</b>	<b>ALLEGATO 4</b>
---	--	-------------------

<b>CUCINA</b>			
1	Pavimenti puliti, rivestimento integro	C	NC
2	Griglie di scolo pulite, non maleodoranti, libere di rifiuti	C	NC
3	Pareti pulite, mattonelle integre	C	NC
4	Impianto di estrazione fumi di cottura funzionante	C	NC
5	Lavandini per il lavaggio delle mani dotati di sapone liquido e adeguati strumenti di asciugatura	C	NC
6	Piani di lavoro lisci, puliti, assenza di residui di lavorazioni precedenti	C	NC
7	Gli utensili e a attrezzature (forni, frullatori, taglia verdure, pelapatate, tritacarne, etc.) si presentano puliti e in idonee condizioni igieniche	C	NC
8	Celle frigorifere e frigoriferi funzionanti, puliti, con alimenti correttamente separati, riposti e conservati	C	NC
9	Carrelli portavivande puliti e in buono stato	C	NC
10	Pentolame pulito e correttamente riposto	C	NC
11	Detergenti e prodotti per la pulizia contenuti in apposito armadio in area diversa da quella di preparazione degli alimenti (Presenza di schede tecniche)	C	NC
12	Presenza in numero adeguato di contenitori per rifiuti urbani	C	NC
13	Procedure esposte come previsto dal manuale HACCP	C	NC
14	Personale con copricapo correttamente usato e divisa ordinata e pulita	C	NC

<b>ZONA ALLESTIMENTO VASSOI</b>			
15	Locali in buone condizioni di pulizia	C	NC
16	Condizioni strutturali idonee	C	NC
17	Attrezzature pulite e funzionanti	C	NC
18	Griglie di scolo pulite, non maleodoranti, libere di rifiuti	C	NC
19	Rilevazione temperature carrelli portavivande	C	NC
20	Porte esterne mantenute chiuse	C	NC
21	Personale con copricapo mascherina usati correttamente e divisa ordinata e pulita	C	NC

<b>SPOGLIATOI</b>			
22	Locali in buone condizioni di pulizia	C	NC
23	Condizioni strutturali idonee	C	NC
24	Presenza dei contenitori per riporre le divise sporche	C	NC
25	Servizi igienici puliti e dotati dei necessari presidi per il lavaggio delle mani	C	NC

<b>DISPENSA</b>			
26	Locale pulito con rivestimenti integri	C	NC
27	Lavandino per il lavaggio delle mani dotati di sapone liquido e adeguati strumenti di asciugatura	C	NC
28	Scaffalature pulite e disposte in modo da consentire una agevole pulizia dietro e sotto le stesse; alimenti disposti ordinatamente	C	NC
29	Cesti per il pane e la frutta in buono stato e puliti	C	NC
30	Celle frigorifere funzionanti, pulite, con alimenti correttamente separati, riposti e conservati	C	NC
31	Schede di autocontrollo per l'HACCP correttamente e regolarmente compilate	C	NC
32	Registro interventi disinfestazione e derattizzazione	C	NC

DATA \_\_\_\_\_

DIRETTORE MEDICO DI PRESIDIO \_\_\_\_\_

DIRIGENTE P.S. \_\_\_\_\_

CAPOCUOCO \_\_\_\_\_