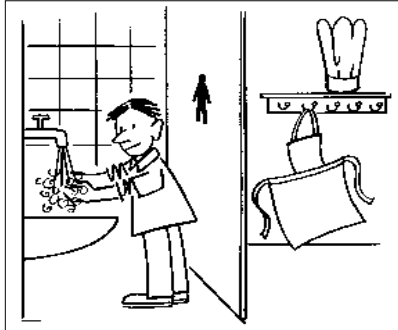


Le 7 regole dell'igiene alimentare

1.	Lavarsi le mani! Agenti patogeni passano di mano in mano - mani e unghie pulite permettono di evitare questo rischio di trasmissione
2.	Indossare abiti di lavoro puliti! Agenti patogeni si annidano in abiti di lavoro sporchi e possono così contaminare le derrate alimentari
3.	Mantenere puliti superfici di lavoro e apparecchi! La sporcizia contiene molti agenti patogeni
4.	Mantieniti in salute! Agenti patogeni di determinate malattie possono essere trasmesse tramite le derrate alimentari
5.	Mantenere le giuste temperature! Le derrate alimentari si deteriorano maggiormente nella fascia termica 20 - 50 °C. Non interrompere la catena del freddo!
6.	Mantenere separate le derrate alimentari crude da quelle cotte! Agenti patogeni presenti in derrate alimentari crude (carne, patate, frutta, verdura, ecc.) si possono trasmettere facilmente a pietanze pronte.
7.	Eliminare i rifiuti rapidamente e correttamente! Rifiuti e derrate alimentari deteriorate contengono batteri patogeni e le loro tossine che possono causare intossicazioni.

Le regole essenziali dell'igiene



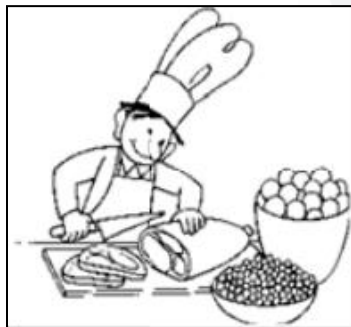
IGIENE

personale



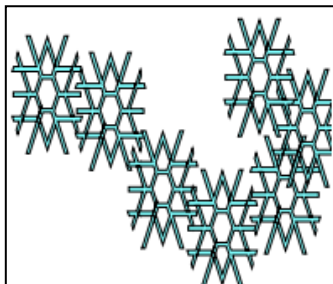
IGIENE

aziendale



IGIENE

di produzione



Catena del **freddo** di
refrigerazione e di
surgelazione

Comportamento corretto in un'azienda alimentare

1. Igiene personale

⇒ Cura del corpo

⇒ Doccia

⇒ Capelli puliti

⇒ Unghie curate e pulite

⇒ Abiti puliti

⇒ Scarpe pulite



1.1 Lavaggio e disinfezione delle mani

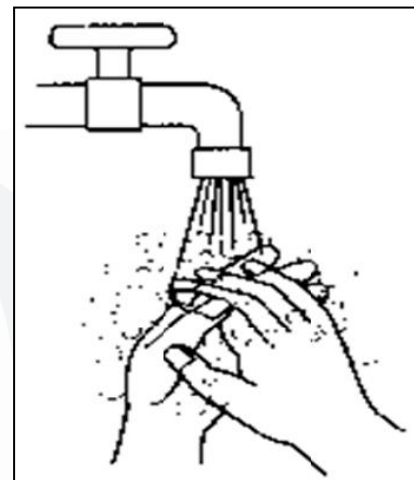
Durante la produzione di derrate alimentari non sono ammessi né anelli (la fede viene tollerata) né braccialetti.

Lavare bene le mani e anche gli avambracci...

⇒ prima dell'inizio del lavoro

⇒ dopo le pause

⇒ dopo il contatto con materie prime crude



⇒ dopo il contatto con superfici sporche e rifiuti

⇒ dopo il contatto con soldi

⇒ dopo l'uso del WC

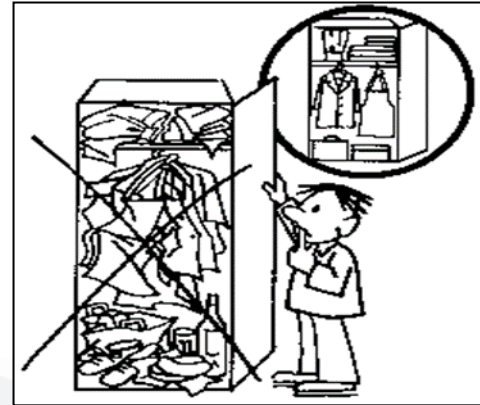


Nota bene!

Lavare prima a fondo con acqua e sapone, asciugare bene e poi disinfettare!

1.2 Guardaroba puliti

⇒ I guardaroba sono da mantenere sempre in ordine e puliti. Biancheria sporca non va tenuta nel guardaroba.



1.3 Abiti di lavoro puliti

⇒ Gli abiti di lavoro sono da mantenere sempre puliti e da cambiare regolarmente.



Nota bene!

Gli abiti di lavoro vanno indossati solo in azienda!

1.4 Infortuni e malattie

Anche le ferite più piccole possono rappresentare un grande pericolo, specie se purulenti!

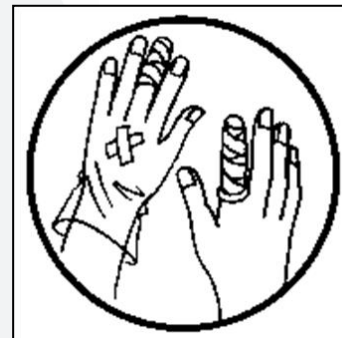
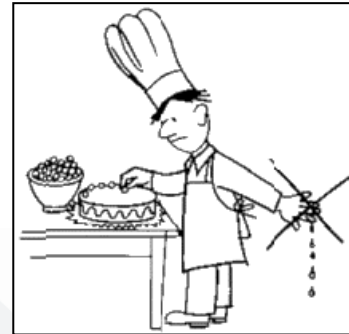
⇒ Curare e coprire le ferite

⇒ Indossare un ditale medico

⇒ Indossare guanti

⇒ In presenza di eczemi, visitare il medico

⇒ ferite aperte sono portatrici di batteri patogeni

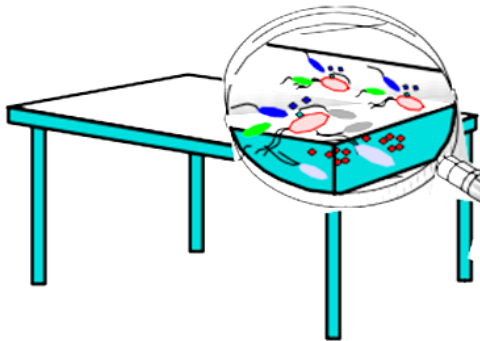


Nota bene!

In presenza di malattie con febbre o diarrea vige l'obbligo di notifica alla persona responsabile. (pericolo salmonellosi)!

2. Igiene aziendale e di produzione

2.1 La pulizia visibile a occhio nudo non è sufficiente



I microbi non sono
visibili a occhio
nudo!

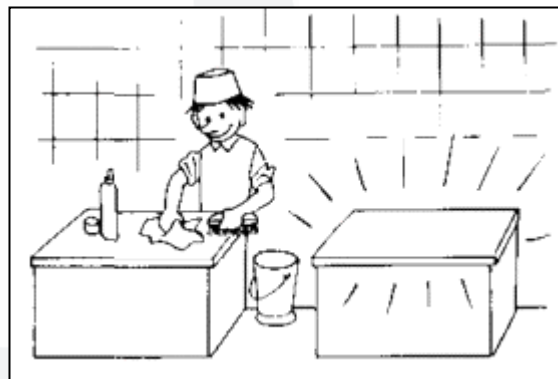
Visibile

⇒ Pulizia

Non visibile

⇒ Disinfezione

fisicamente con calore ($> 80\text{ °C}$) o raggi uv
o chimicamente, con disinfettante



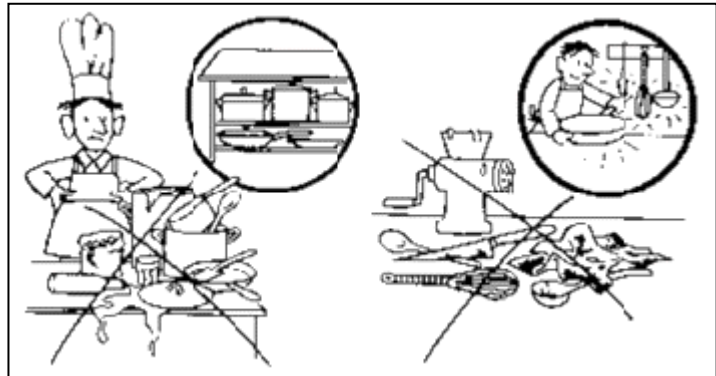
Nota bene!

Non disinfettare senza prima pulire a fondo. Rispettare il dosaggio e il tempo di azione prescritto dal produttore!

2.2 La pulizia

⇒ Superfici di lavoro

⇒ Locali di stoccaggio



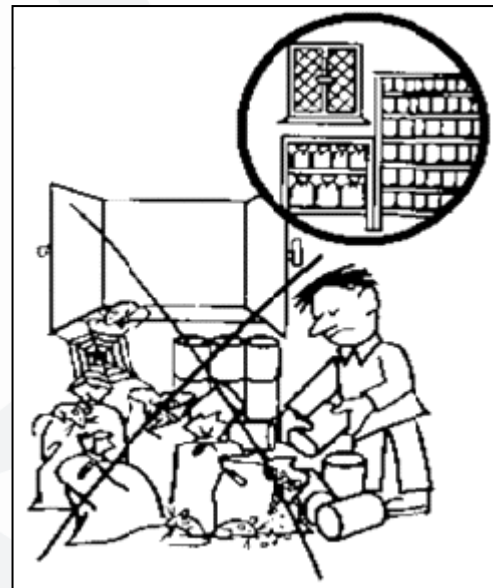
⇒ Celle di refrigerazione di surgelazione

⇒ Cassetti

⇒ Armadietti

⇒ Contenitori

⇒ Veicoli per forniture



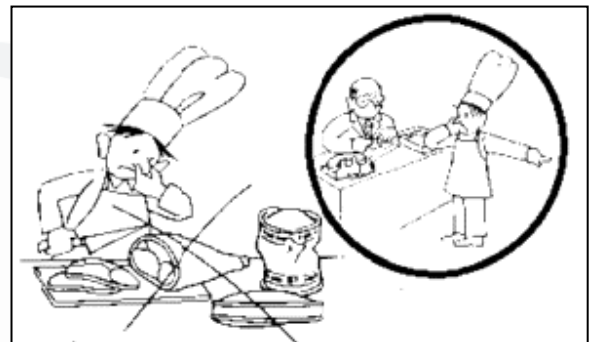
Nota bene!

Un posto di lavoro pulito e igienico è piacevole e dà sicurezza. I clienti, se istruiti e vestiti a dovere, possono dare un'occhiata anche dietro le quinte!

2.3 Materie prime

Ogni collaboratore ha una propria responsabilità. Alla fornitura, la merce deve essere controllata per quanto riguarda la quantità, integrità, natura e composizione, data e temperatura (catena del freddo!)

⇒ I difetti vanno notificati alla persona responsabile.



⇒ Controllare le materie prima ancora una volta prima dell'uso.



⇒ Impiegare solo qualità ineccepibile

Nota bene!

Ai nostri clienti garantiamo in qualsiasi momento la massima sicurezza alimentare e qualità igienica delle derrate alimentari.

2.4 Stoccaggio

La temperatura di celle di refrigerazione, surgelazione e di banchi vendita deve essere controllata e monitorata regolarmente.

Temperatura:

⇒ Cella frigorifera e vendita
1 - 5 °C

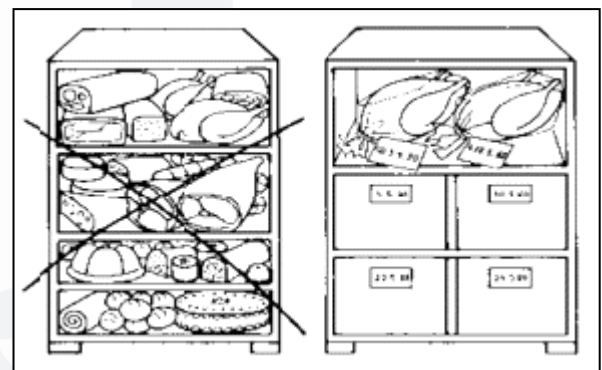
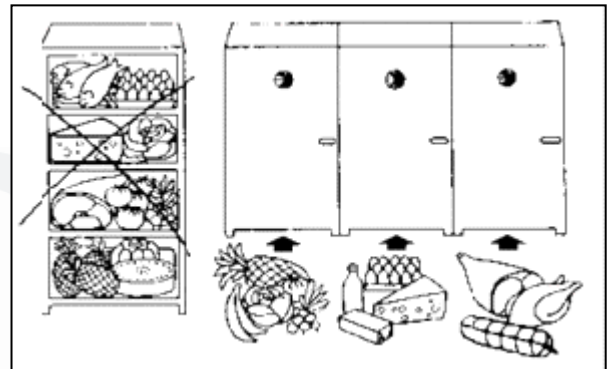
⇒ Cella di surgelazione
-18 °C o più freddo

Regole di stoccaggio:

⇒ Prodotti critici sono da stoccare sopra;
prodotti non critici in basso

⇒ Pietanze e prodotti pronti non sono mai da stoccare accanto a materie prime crude, impasti e prodotti fermentati.

⇒ I prodotti surgelati sono da imballare bene e da etichettare con data e informazioni sulla tracciabilità.



Nota bene!

Concetto "first in - first out": riporre la merce dietro a quella già presente.

2.5 Altre regole di comportamento

⇒ Non fumare sul posto di lavoro



⇒ Non starnutire o tossire sulle derrate alimentari.

⇒ Chiara separazione tra rifiuti, locali di produzione e di stoccaggio.



Nota bene!

Il comportamento corretto e responsabile di ogni collaboratore contribuisce in maniera determinante alla sicurezza alimentare!