



## 7 Regole dell'igiene delle derrate alimentari

### 1. Lavaggio mani

Le mani e le unghie pulite evitano il rischio di trasmissione di malattie durante la stretta di mano o in caso di contatto con superfici o oggetti.

### 2. Indossare abiti da lavoro puliti

Gli agenti patogeni si annidano negli indumenti da lavoro sporchi e possono contaminare le derrate alimentari.

### 3. Mantenere puliti la postazione di lavoro e gli utensili da lavoro

Nella sporcizia proliferano rapidamente gli agenti patogeni pericolosi per la salute.

### 4. Non recarsi al lavoro se si è ammalati

Alcuni agenti patogeni si possono trasmettere tramite le derrate alimentari, anche se vengono esposti a temperature molto elevate.

### 5. Mantenere le temperature corrette

Le derrate alimentari si deteriorano più rapidamente con temperature comprese tra 20 °e 50°.  
Quindi non si deve interrompere la catena del freddo

### 6. Separare gli alimenti crudi da quelli già cotti

Gli agenti patogeni si trasferiscono facilmente da alimenti crudi ad alimenti cotti / pronti.

### 7. Eliminare rapidamente e in modo mirato gli scarti

Gli scarti e gli alimenti deteriorati contengono dei batteri che possono anche causare delle intossicazioni alimentari.

## 1. Igiene personale

La cura del corpo comprende...

- la doccia.
- capelli puliti.
- unghie pulite.
- abiti puliti.
- scarpe pulite



*Adobe Stock / peefay*

### 1.1 Lavare e disinfettare le mani

Durante la produzione di generi alimentari non è consentito portare braccialetti e anelli. L'unica eccezione è costituita dalla fede nuziale. Si devono lavare gli avambracci e le mani...

- prima di iniziare il lavoro
- al termine delle pause  
dopo la lavorazione delle materie prime
- dopo aver toccato rifiuti e sporcizia
- dopo aver toccato il denaro
- dopo aver usato il bagno/wc

**Dapprima lavare accuratamente gli avambracci e le mani con acqua e sapone. In seguito asciugare bene e disinfettare!**

### 1.2 Guardaroba pulito

Il guardaroba deve sempre essere pulito.

Gli abiti scoprci non vanno messi nella cesta dei panni sporchi di casa.

### 1.3 Abiti da lavoro puliti.

Gli abiti da lavoro devono sempre essere puliti e si devono cambiare regolarmente.

**Gli abiti da lavoro vanno indossati unicamente in azienda!**

### 1.4 Ferite e malattie

Anche le ferite di poco conto possono rappresentare un grande pericolo. Occorre prestare attenzione a quanto segue:

- Le ferite aperte sono fonti di batteri, perciò vanno coperte con cerotti, fasciature ecc.
- Portare una protezione di gomma (copri-dito).
- Indossare i guanti.
- In caso di eczemi, contattare il dermatologo.

**I sintomi di malattia come febbre e diarrea sono segnali di una possibile contaminazione da salmonelle. Vigè l'obbligo di notifica al responsabile dell'azienda!**



*Adobe Stock / Denis Aglichev*

## 2. Igiene aziendale

La pulizia apparente non è sufficiente, infatti i microbi non sono visibili ad occhio nudo. La sporcizia invisibile all'occhio viene eliminata tramite il calore (min. 80° C), i raggi-UV o utilizzando prodotti disinfettanti.

La disinfezione non va effettuata senza una pulizia preliminare accurata. Rispettare il dosaggio e il tempo di posa indicati dal produttore!

### 2.1 Pulizia

Nel negozio specializzato di macelleria devono essere mantenuti puliti i seguenti elementi:

- superfici di lavoro
- locali di stoccaggio
- celle frigorifere e di congelazione
- cassette
- armadi
- materiale di imballaggio
- veicoli per la consegna



Adobe Stock / Svitlana

Una postazione di lavoro pulita e igienica è gradevole e trasmette sicurezza. Da noi, i clienti devono poter dare un'occhiata anche dietro le quinte!

### 2.2 Materia prima

Ciascun collaboratore è responsabile. Alla consegna della merce, occorre controllare la quantità, la caratteristica, la data e la temperatura dei prodotti. La catena del freddo non dev'essere interrotta. Occorre osservare quanto segue:

- Riferire eventuali difetti al responsabile dell'azienda.
- Controllare ancora una volta la materia prima della lavorazione.
- Utilizzare esclusivamente qualità ineccepibile.

Garantiamo ai nostri clienti in ogni momento derrate alimentari di qualità igienicamente ineccepibile!

### 2.3 Stoccaggio

Occorre controllare regolarmente la temperatura dei locali refrigerati e di congelamento nonché delle vetrine refrigerate. Vale la seguente regola: locali refrigerati e di vendita massimo a 5° C e armadi di congelamento al massimo a -18° C.

E' obbligatorio rispettare i seguenti principi per lo stoccaggio:

- Immagazzinare i prodotti sensibili sempre on alto e i prodotti non sensibili sotto.
- Non immagazzinare mai i prodotti pronti per il consumo in prossimità delle materie prime, pasta o lievito.
- Confezionare bene i prodotti congelati e applicarvi la data.

La merce nuova va messa dietro, la merce esistente davanti (secondo il principio «First-in, first-out»).

### 2.5 Ulteriori regole di comportamento

- Non fumare sul posto di lavoro.
- Non starnutire o tossire sopra i generi alimentari.
- Separazione netta dei rifiuti dai locali di produzione e di stoccaggio.

Con il loro comportamento corretto, tutti i collaboratori contribuiscono in modo determinante alla sicurezza alimentare!