

LE PRO LOCO E L'APPLICAZIONE DELL'AUTOCONTROLLO HACCP

S.Stino di Livenza – 20 ottobre 2016



dott. Luigi TONELLATO, FCSI
Biologo

MASTERGROUP
ingegneria e servizi



Luigi Tonellato

NORME DI CORRETTA PRASSI IGIENICA

DIVISA (per chi opera in cucina)

- Presentarsi in servizio sempre con abiti puliti, utilizzati esclusivamente per questo scopo.
- Adoperare calzature adeguate all'ambiente di lavoro (diverse da quelle che si usano all'esterno).
- Il cambio della divisa deve avvenire regolarmente e comunque ogni qualvolta contrasti con le regole fondamentali della pulizia e dell'igiene.
- **Attenzione al torcione! Preferibilmente utilizzare rotoli di carta monouso.**

DIVISA

- Il copricapo è parte integrante dell'abbigliamento di lavoro ed è previsto sia per le donne che gli uomini; **questo copricapo deve contenere la capigliatura.**
- Utilizzare tutti i tipi di protezione individuali forniti dall'azienda come: guanti, stivali, eskimo, ecc...



IGIENE DEL VESTIARIO

“Il personale addetto alla preparazione, manipolazione e confezionamento di sostanze alimentari deve indossare tute o sopravvesti di colore chiaro nonché idoneo copricapo che contenga la capigliatura”

art. 42



**Capelli
puliti
e coperti**

**Uniforme
pulita**

**Mani pulite
e disinfettate**



**Buona
salute**

**Nessun
gioiello**

**Non fumare
durante
il servizio**

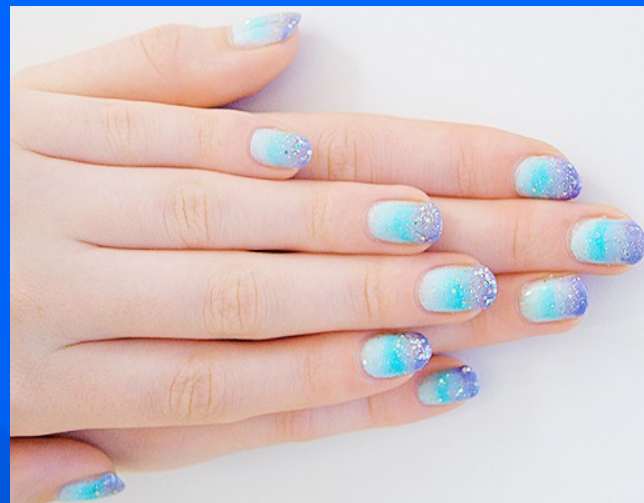




PERSONA

- Non portare capelli, barba e/o baffi lunghi o in disordine.
- Controllare che il taglio e la pulizia delle unghie siano accurati; le unghie devono essere senza smalto.
- Non portare anelli, bracciali od orologi.
- Durante il lavoro non usare prodotti di cosmesi.
- Rispettare il divieto di fumare nei reparti.
- Non umettare le dita con la saliva per prendere oggetti leggeri come tovaglioli, bustine, ecc...
- Parlare sufficientemente distanziati dagli alimenti ed evitare assolutamente starnuti e colpi di tosse su di essi.





Unghie curate?



LAVARSI LE MANI RIPETUTAMENTE

- Lavarsi le mani in tutte le occasioni che lo richiedono e comunque:
 - ☐ all'inizio del lavoro;
 - ☐ ogni volta che si cambia operazione o si inizia un nuovo lavoro;
 - ☐ prima e dopo l'uso della toilette;
 - ☐ prima di manipolare cibi cotti;
 - ☐ dopo aver fumato, mangiato o bevuto;
 - ☐ dopo aver maneggiato materie prime crude (in particolare pesce, pollame, carne, verdure, frutta, insalate,...);
 - ☐ dopo aver maneggiato cose sporche o rifiuti;
 - ☐ dopo aver toccato il proprio fazzoletto per qualsiasi motivo;
 - ☐ dopo aver toccato parti del corpo come naso, bocca, orecchie o capelli;
 - ☐ dopo aver tossito o starnutito.



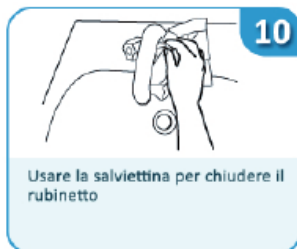
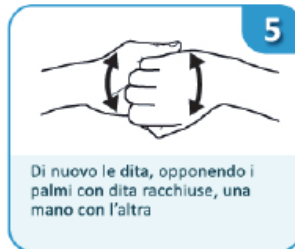
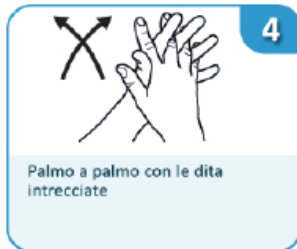
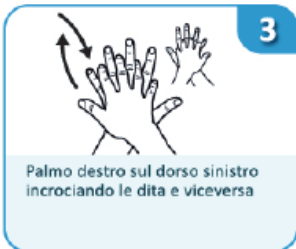
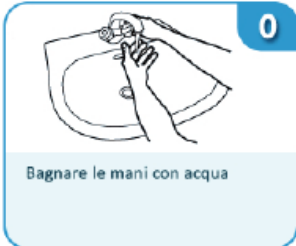
LAVARSI LE MANI RIPETUTAMENTE

- Le ferite delle mani devono essere sempre protette in modo appropriato.
- Il corretto lavaggio delle mani comprende le seguenti operazioni:
 - ☐ prolungato lavaggio con sapone;
 - ☐ risciacquatura completa con acqua calda;
 - ☐ asciugatura solo con dotazioni monouso (sconsigliabile il getto d'aria calda).

Come lavarsi le mani?

Lavare le mani quando sono sporche, oppure utilizzare le salviettine monouso

Durata della procedura: 40-60 secondi





**Guanti
monouso?**



PREFERIRE MATERIE PRIME SICURE E DI QUALITA'

- L'approvvigionamento costituisce il primo passo fondamentale per garantire la sicurezza degli alimenti.
- Controllare quindi
 - ☐ serietà del fornitore
 - ☐ integrità dell'imballaggio
 - ☐ etichettatura
 - ☐ data di scadenza
 - ☐ caratteristiche merceologiche del prodotto
 - ☐ temperatura durante il trasporto

LE NORMATIVE VIGENTI
DPR 327/80



TRASPORTO DEGLI ALIMENTI

- Garantire temperature adeguate
- Evitare l'insudiciamento

art. 43

TRASPORTO DEGLI ALIMENTI



27 marzo ore 9.05

T° ambiente +19°C





28 luglio 2006, ore 9.45 – T° ambiente +28°C

TRASPORTO DEGLI ALIMENTI





Contenitore attivo



Contenitori passivi



+65°C per i cibi caldi
+10°C per i cibi freddi



EVITARE DI METTERE A CONTATTO I CIBI CRUDI CON QUELLI COTTI

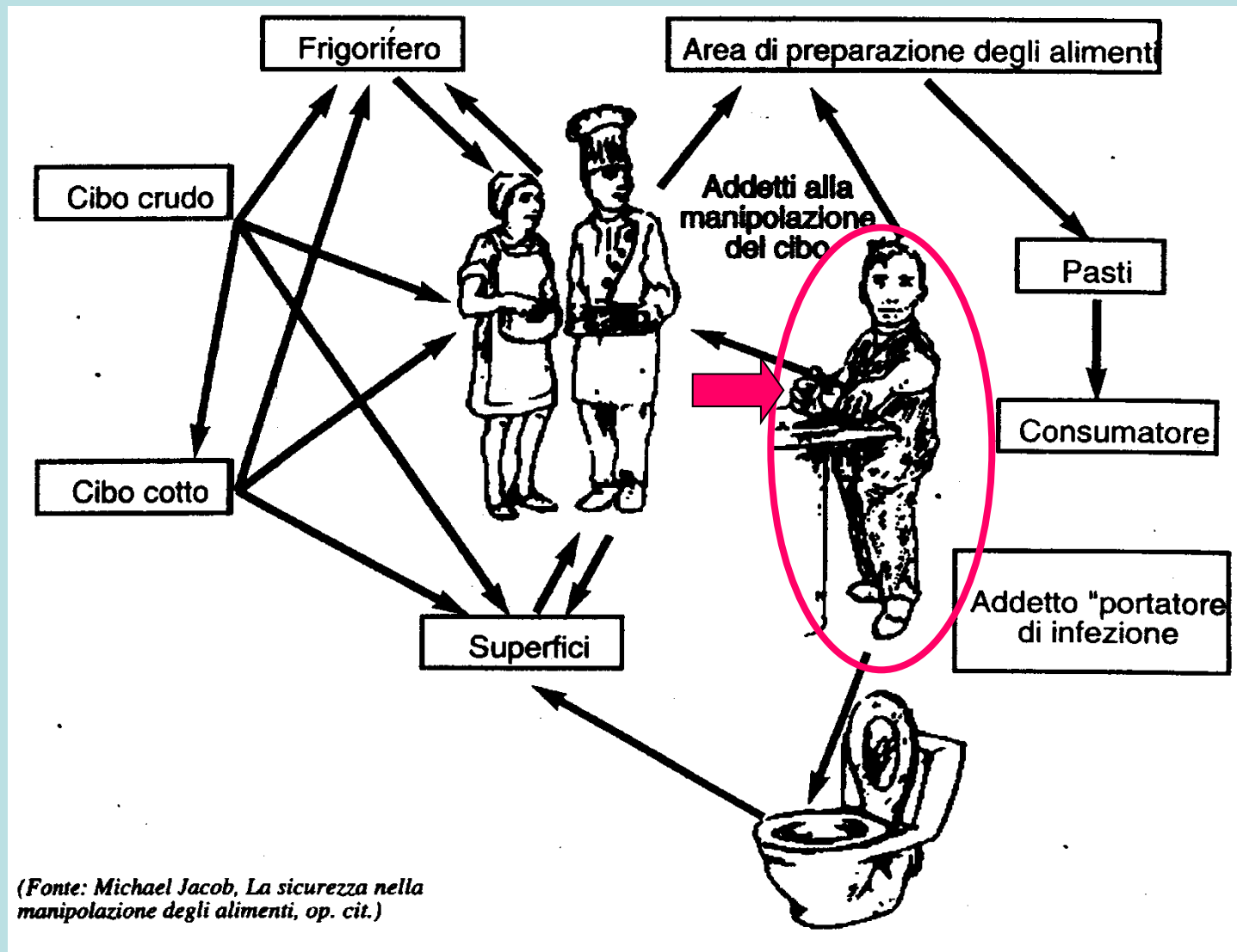
- Gli alimenti destinati ad essere consumati crudi devono essere lavati scrupolosamente.
- I cibi crudi, per la possibile presenza di germi, possono contaminare quelli cotti anche con minimi contatti.
- Questa contaminazione crociata può essere diretta, ma anche non evidente, come nel caso di utilizzo di coltelli o taglieri già adoperati per preparare il cibo crudo, reintroducendo gli stessi microbi presenti prima della cottura.
- Anche nella conservazione vanno tenuti separati sia i cibi cotti dai crudi che le diverse tipologie di alimenti.



25/03/2009

**Possibilità di
lavorare con
comodo, in
modo ordinato**

LA CONTAMINAZIONE CROCIATA



Un altro pilastro:

Ordine e pulizia





MANTENERE PULITE TUTTE LE SUPERFICI DEL LABORATORIO (CUCINA)

ATTREZZATURE

- Prima di utilizzare un utensile che andrà a contatto con gli alimenti, verificare che sia adeguatamente pulito.
- Dopo averlo usato e prima di riporlo, controllare che sia stato lavato e sanificato.
- Non riporre attrezzi puliti in luoghi sporchi.
- Gli utensili utilizzati per lavorare i prodotti crudi vanno sempre lavati e sanificati prima di essere usati per i prodotti cotti.



- Ricordare che una superficie non pulita può contaminare immediatamente un cibo sano.
- I tavoli servono per appoggiare tutto e devono essere:
 - ☐ tenuti particolarmente puliti ed in ordine;
 - ☐ sempre spostati prima di procedere alle pulizie;
 - ☐ sempre puliti anche all'interno dei cassetti.
- Prima di utilizzare un'attrezzatura per affettare, cubettare, tritare, ecc... assicurarsi che sia totalmente pulita.
- In generale la pulizia delle attrezzature sarà effettuata ogni volta dopo l'uso e con particolare accuratezza alla fine della giornata lavorativa.

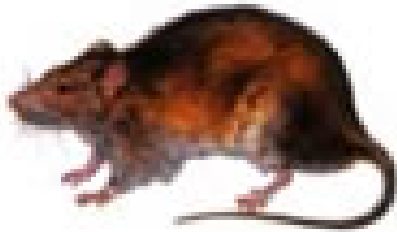


- Gli impianti di cottura, alla fine dell'uso, devono essere perfettamente puliti.
- I frigoriferi e le celle devono offrire un valido ricovero per gli alimenti, pertanto è opportuno:
 - ☐ controllare quotidianamente la temperatura;
 - ☐ controllare spesso gli evaporatori e lo scarico delle condense;
 - ☐ tenere pulito ed ordinato tutto l'interno.
- La macchina lavastoviglie deve essere pulita e disincrostata, pertanto:
 - ☐ le vasche e gli interni della macchina devono essere lavati giornalmente;
 - ☐ il filtro, sempre giornalmente, va tolto, lavato, sanificato e riposizionato



PROTEGGERE GLI ALIMENTI DA INSETTI, RODITORI ED ALTRI ANIMALI

- Gli animali sono spesso portatori di microbi che causano malattie trasmesse da alimenti.
- Conservare gli alimenti in contenitori ben chiusi: è la migliore protezione da questo rischio.
- Controllare integrità e pulizia delle zanzariere
- Dotarsi di un programma di disinfestazione





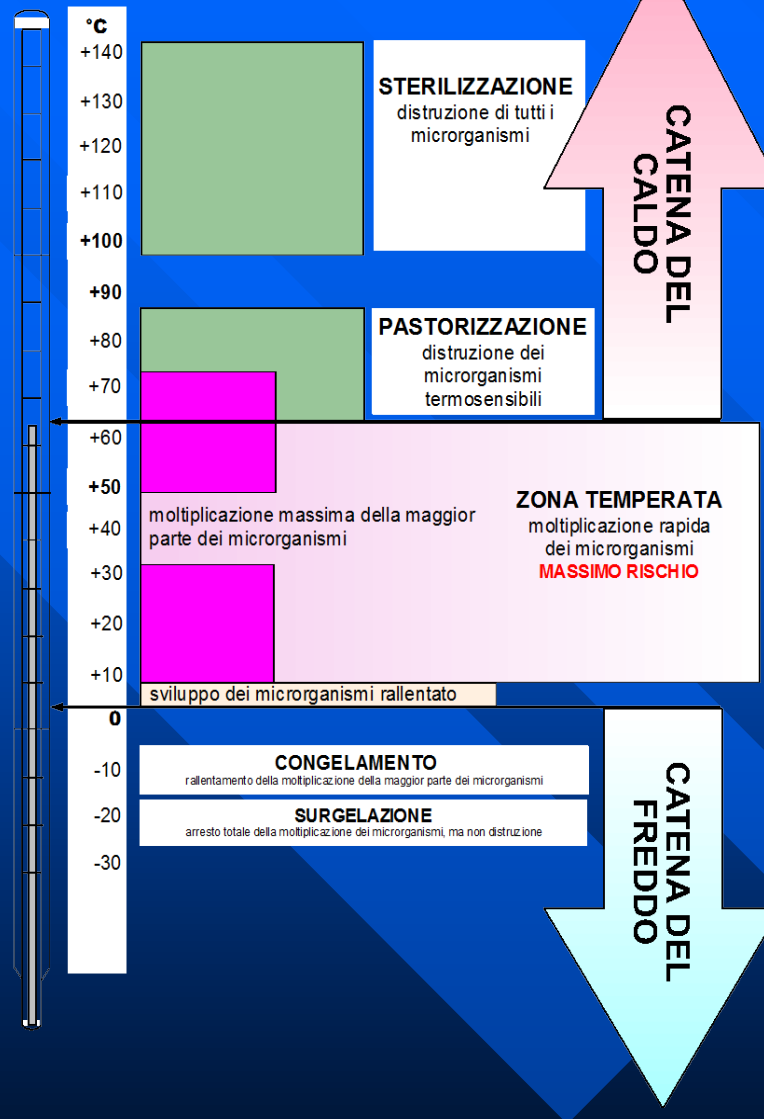




CUOCERE A FONDO GLI ALIMENTI

- Molti cibi crudi come la carne, le uova, i prodotti ittici sono spesso contaminati da microbi che causano le malattie.
- Una cottura accurata li distruggerà completamente, ma la temperatura deve raggiungere almeno i 70°C al cuore dell'alimento (compatibilmente con le ricette!).

EFFETTO DELLA TEMPERATURA SULLO SVILUPPO DEI MICRORGANISMI





CONSERVARE ACCURATAMENTE I CIBI COTTI

- I cibi preparati in anticipo, o gli avanzi, devono essere tenuti al caldo (a temperatura superiore o uguale a 65°C) oppure refrigerati (a temperatura inferiore a 10°C; meglio se a 4°C) dopo essere stati rapidamente raffreddati.
 - Evitare inoltre di mettere in frigorifero quantità troppo grandi di cibo perché, raffreddandosi solo la superficie, si manterrà all'interno una temperatura ideale per la crescita dei germi: è conveniente dividere il cibo in più contenitori piccoli.
- **L'ideale è predisporre il servizio in modo da consumare tutto quanto preparato!**



CONSUMARE IMMEDIATAMENTE I CIBI COTTI

- Durante il raffreddamento a temperatura ambiente dei cibi cotti, si creano condizioni favorevoli alla crescita ed alla moltiplicazione dei microbi eventualmente presenti: più tempo passa tra cottura e consumo, più aumenta il rischio.
- Per maggior sicurezza consumare i cibi non appena è terminata la cottura.



RISCALDARE COMPLETAMENTE GLI ALIMENTI CONSERVATI GIA' COTTI

- Questa è la migliore protezione contro i microbi che possono essersi sviluppati durante la conservazione, che nel migliore dei casi, blocca i microbi ma non li uccide.
- Per riscaldarsi accuratamente un cibo deve raggiungere almeno i 70°C in tutte le sue parti per almeno 2 minuti.

Non dovrebbe interessare le pro loco!