ATTIVITÀ di LAVORAZIONE e/o TRASFORMAZIONE

DEVE ESSERCI COERENZA TRA LE ATTIVITÀ SVOLTE E QUELLE AUTORIZZATE/NOTIFICATE CON SCIA DALL'AZIENDA SANITARIA (*vedi scheda tematica "ISTRUZIONI NELLA GESTIONE DELLE ATTIVITÀ"*).

Durante la lavorazione degli alimenti è importante mantenere una netta separazione tra prodotti puliti e sporchi, così come tra materie prime crude e alimenti cotti, perché una corretta manipolazione protegge dalla contaminazione batterica.

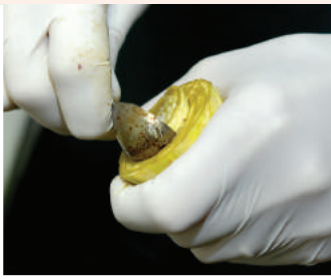
È indispensabile usare utensili puliti *(coltelli, taglieri, ecc.)* **e non impiegare lo stesso utensile per diverse tipologie di alimento** *(carne cruda, verdura, ecc.)* **per evitare contaminazioni crociate. Una buona pratica, per esempio, è quella di utilizzare taglieri di colore diverso per prodotti diversi.**

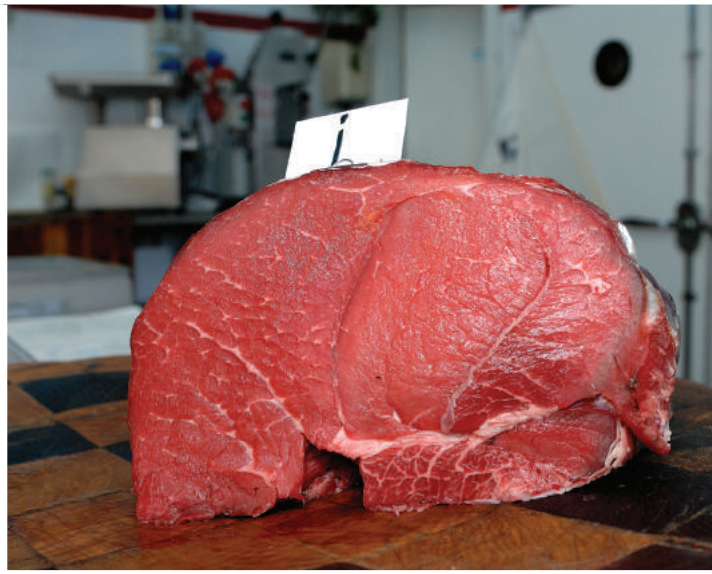
La separazione deve essere mantenuta anche tra alimenti che verranno consumati tal quali, come ortofrutta lavata e tagliata, salumi, formaggi, alimenti cotti, ecc. e alimenti che necessitano invece di un trattamento prima di essere consumati, come per esempio: carni crude, ortofrutta da preparare, pesce, ecc.

Esempi di "alimenti pronti al consumo"

Tali prodotti devono essere lavorati in momenti diversi o in zone diverse, in modo da evitare che microrganismi patogeni, che possono essere presenti sui prodotti "sporchi" e normalmente eliminati con il trattamento di cottura o lavaggio, contaminino i prodotti pronti per il consumo.

Esempi di "alimenti da preparare"





Gli operatori devono lavare e disinfettare adeguatamente le mani tra una lavorazione "sporca" *(es. raccolta rifiuti, disosso carne cruda, pulizia ortofrutta, ecc.)* e una "pulita", per evitare di veicolare microrganismi patogeni da superfici o alimenti sporchi a quelli puliti.

I locali di lavorazione devono chiaramente distinguere zone sporche *(preparazione, lavaggio, toelettatura, ecc.)* e zone pulite *(preparazione prodotti pronti al consumo, ecc.)*. Anche gli strumenti utilizzati nei diversi locali dovrebbero essere facilmente riconoscibili.

I rifiuti devono essere collocati in appositi bidoni, i quali devono essere in numero sufficiente, correttamente identificati, apribili mediante pedale. I bidoni devono essere frequentemente svuotati e disinfettati a fine giornata.

NO!