

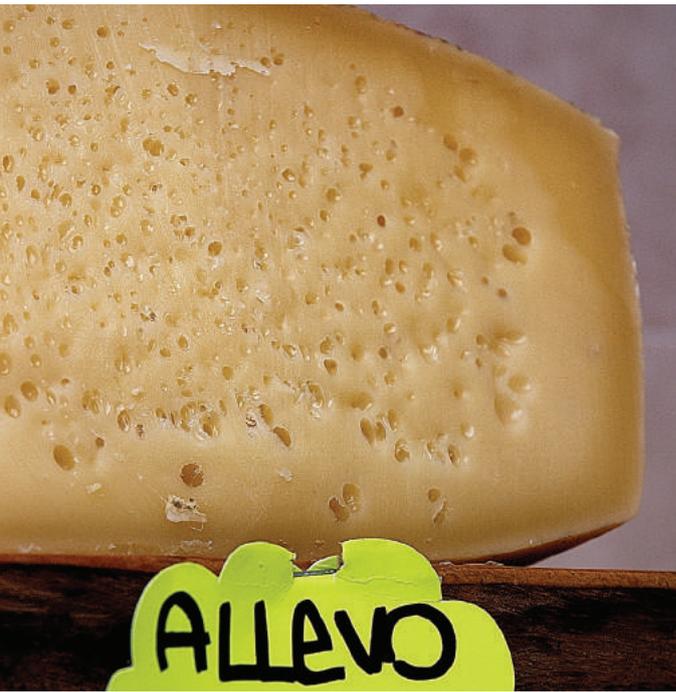
## PRESENTAZIONE – ESPOSIZIONE dei PRODOTTI

### MANTENIMENTO DEL FREDDO

Il mantenimento della catena del freddo è importante anche in questa fase per garantire il rispetto dei requisiti sanitari dei prodotti da somministrare. **I PRODOTTI PARTICOLARMENTE A RISCHIO SONO RAPPRESENTATI DA ALIMENTI MOLTO MANIPOLATI O CON DIVERSI INGREDIENTI** (per es. insalata di riso) che vengono somministrati a temperature superiori ai 4°C per una maggior appetibilità (circa 12-15°C). Tali alimenti devono essere consumati in tempi brevi (massimo 2 ore) o, in caso contrario, riportati rapidamente alla temperatura corretta di conservazione.



Particolare attenzione va posta anche alle vetrine di esposizione dei cibi da somministrare che devono mantenere costantemente la temperatura di refrigerazione. È opportuno verificare periodicamente le temperature dei prodotti esposti mediante termometri a sonda, correttamente sanificati dopo ogni utilizzo.



## MANTENIMENTO A CALDO

Così come il mantenimento del freddo, **ANCHE IL MANTENIMENTO DI ELEVATE TEMPERATURE GARANTISCE UNA BUONA SICUREZZA DAL PUNTO DI VISTA SANITARIO**, in quanto evita la conservazione degli alimenti nella cosiddetta “fascia a rischio” compresa tra 15°C e 40°C. Il mantenimento a caldo prevede una conservazione al di sopra dei 60°C, così da impedire la moltiplicazione batterica.



Eventuali eccezioni possono essere fatte per tempi limitati, conservando per esempio l'alimento per non oltre le due ore nella fascia a rischio, assicurandosi del suo consumo in tempi brevi o eventualmente riportandolo rapidamente oltre i 60°C o al di sotto dei 4°C. Gli alimenti pronti possono essere conservati a bagnomaria o in contenitori termici, avendo cura di effettuare verifiche periodiche della temperatura di conservazione (*almeno 60°C*).



## PROTEZIONE DALLE CONTAMINAZIONI

Tutti gli alimenti devono essere sempre protetti da possibili contaminazioni esterne (*microrganismi, parassiti, corpi estranei, ecc.*) pertanto devono essere conservati in confezioni singole o in vetrine richiudibili.

I rischi maggiori si possono verificare nei *self service* con accesso diretto ai piatti pronti da parte dei clienti, con eventuali contaminazioni dovute alla manipolazione degli utilizzatori.

L'eventuale esposizione all'esterno di prodotti alimentari non protetti, per esempio frutta e verdura, deve prevedere misure che garantiscano la protezione da contaminazioni (*gas di scarico, agenti atmosferici, infestanti, ecc.*).



**NO!**



**SÌ!**