



INDICE

apertura dell'attività >>>

Capitolo 1 > ATTIVITÀ di INIZIO GIORNATA	1
Capitolo 2 > RICEVIMENTO e CONSERVAZIONE delle MATERIE PRIME	7
Capitolo 3 > ATTIVITÀ di LAVORAZIONE e/o TRASFORMAZIONE	11
Capitolo 4 > LAVORAZIONI A FREDDO	17
Capitolo 5 > LAVORAZIONI A CALDO	23
Capitolo 6 > RAFFREDDAMENTO	29
Capitolo 7 > CONSERVAZIONE dei SEMILAVORATI e dei PRODOTTI FINITI	33
Capitolo 8 > PRESENTAZIONE – ESPOSIZIONE dei PRODOTTI	39
Capitolo 9 > SOMMINISTRAZIONE	43
Capitolo 10 > TRASPORTO dei PRODOTTI ALIMENTARI	47
Capitolo 11 > RIORDINO degli AMBIENTI e delle ATTREZZATURE	51
Capitolo 12 > ATTIVITÀ di FINE GIORNATA	57
Glossario	59
>>> SEGUONO LE SCHEDE TEMATICHE	

>>> chiusura dell'attività



GLOSSARIO

- **ALLERGENE:** una proteina o un composto che provoca una reazione avversa in un segmento della popolazione.
- **BUONE PRATICHE DI IGIENE:** insieme di requisiti strutturali e di norme comportamentali per la gestione degli aspetti di sicurezza alimentare.
- **BUONE PRATICHE DI LAVORAZIONE:** indicazioni generiche destinate ad aiutare a fabbricare prodotti sicuri.
- **CATENA DEL FREDDO:** il mantenimento dei prodotti refrigerati, congelati e surgelati a una temperatura di conservazione costante, e comunque inferiore rispettivamente ai +4°C, -18 °C e -18°C, lungo tutto il percorso dalla produzione alla vendita.
- **CONTAMINANTE:** qualsiasi agente biologico o chimico, corpo estraneo o altra sostanza non intenzionalmente aggiunta all'alimento che può comprometterne la sicurezza l'idoneità.
- **CONTAMINAZIONE:** l'introduzione o la presenza di un contaminante nell'alimento o nei locali di lavorazione.
- **CONTAMINAZIONE CROCIATA:** il passaggio diretto o indiretto di microbi patogeni (che causano malattie) da alimenti contaminati (solitamente crudi) ad altri alimenti.
- **DETERSIONE:** rimozione dello sporco organico e inorganico attraverso l'uso di procedimenti fisici e/o prodotti chimici.
- **DISINFESTAZIONE:** insieme di mezzi e attività per la prevenzione, riduzione ed eliminazione degli animali infestanti (*per esempio: roditori, insetti volanti, insetti striscianti e altri animali indesiderati*).
- **DISINFEZIONE:** la riduzione, per mezzo di agenti chimici e/o metodi fisici, del numero di microrganismi nell'ambiente, sino a un livello tale da non compromettere la sicurezza o l'idoneità dell'alimento.
- **LEGAME CALDO:** mantenimento costante degli alimenti da consumarsi caldi, dalla produzione alla somministrazione, a una temperatura non inferiore a 65°C.
- **MICRORGANISMI:** i batteri, i virus, i lieviti, le muffe, le alghe, i protozoi parassiti, gli elminti parassiti microscopici, le loro tossine e i loro metaboliti.
- **MICRORGANISMO (O MICROBO) PATOGENO:** agente biologico capace di causare malattie alimentari (*intossicazioni o tossinfezioni alimentari*).

- **PERICOLO:** agente biologico, chimico o fisico contenuto in un alimento o mangime, o condizione in cui un alimento o un mangime si trova, in grado di provocare un effetto nocivo sulla salute.
- **PRODOTTI NON TRASFORMATI:** prodotti alimentari non sottoposti a trattamento compresi prodotti che siano stati divisi, separati, sezionati, affettati, disossati, tritati, scuoiati, frantumati, tagliati, puliti, rifilati, decorticati, macinati, refrigerati, congelati, surgelati o scongelati.
- **PRODOTTI TRASFORMATI:** prodotti alimentari ottenuti dalla trasformazione di prodotti non trasformati. Tali prodotti possono contenere ingredienti necessari alla loro lavorazione o per conferire loro caratteristiche specifiche.
- **PULIZIA:** la rimozione dello sporco visibile (*terra, residui di cibo, sporcizia, grasso o altro materiale indesiderabile*).
- **PUNTO DI FUMO:** la temperatura a cui un grasso alimentare riscaldato comincia a decomporsi (*idrolizzarsi*) alterando la propria struttura molecolare e formando acroleina, una sostanza tossica e cancerogena. È così detto in quanto il grasso inizia a sviluppare fumo, fastidioso per inalazione e per gli occhi, proprio a causa del contenuto in acroleina.
- **SANIFICAZIONE:** combinazione delle attività di detersione e disinfezione.