

NORME DI COMPORTAMENTO PER UNA PREPARAZIONE/MANIPOLAZIONE SICURA DEGLI ALIMENTI

Per prevenire le malattie trasmesse dagli alimenti e per garantire qualità e sicurezza dei prodotti, è necessario che l'operatore nella manipolazione degli alimenti segua precise **NORME DI COMPORTAMENTO**, che l'Organizzazione Mondiale della sanità ha riassunto nel seguente **DECALOGO**, adatto alle locali esigenze:

1. LAVARSI LE MANI RIPETUTAMENTE

Le mani sono una fonte primaria di contaminazione, quindi devono essere lavate e sanificate frequentemente, in particolare dopo:

- ▶ ogni sospensione dal lavoro, prima di entrare in area di produzione;
- ▶ avere fatto uso dei servizi igienici;
- ▶ essersi soffiati il naso o aver starnutito;
- ▶ aver toccato oggetti, superfici, attrezzi, o parti del corpo (naso, bocca, capelli, orecchie).

2. MANTENERE UNA ACCURATA IGIENE PERSONALE

Gli indumenti specifici (copricapo, camice, giacca, pantaloni, scarpe) depositati ed indossati nello spogliatoio, devono essere utilizzati esclusivamente durante la lavorazione: di colore chiaro, vanno cambiati non appena siano insudiciati.

Particolarmente utile il copricapo a motivo dell'alta presenza di batteri nei capelli. Le unghie vanno tenute corte e pulite, evitando durante il lavoro di indossare anelli o altri monili.

3. ESSERE CONSAPEVOLI DEL PROPRIO STATO DI SALUTE

In presenza di ferite o foruncoli, le mani vanno ben disinfettate e coperte con un cerotto o garza, che vanno cambiati regolarmente. In ogni caso gli addetti con ferite infette devono astenersi dal manipolare alimenti cotti o pronti al consumo.

Precauzioni vanno parimenti adottate in presenza di sintomi quali diarrea e febbre, valutando con il proprio medico l'indicazione ad astenersi dal lavoro.

NORMS OF BEHAVIOUR FOR A CORRECT PREPARATION/ MANIPULATION OF FOOD

In order to prevent illnesses transmitted by foods and to guarantee the quality and the safety of products, it is necessary for the operator of the manipulation of food to follow precise **NORMS OF BEHAVIOUR**, which have been summarized by the World Health Organization in the following **DECALOGUE**, suitable for local demands:

1. HANDS MUST BE WASHED REPEATEDLY

Hands are a primary source of contamination, therefore they must be washed and disinfected frequently, especially after:

- ▶ every suspension from the job, before entering the area of production
- ▶ having used the hygienic services
- ▶ blowing the nose and having sneezed
- ▶ touching objects, surfaces, utensils or parts of the body (nose, mouth, hair, ears)

2. MANTAIN AN ACCURATE PERSONAL HYGIENE

The specific garments (heargear, white uniform, jacket, trousers, shoes) that are deposited and worn in the locker room, must be used exclusively during the workmanship :the clear colour garments must be changed as soon as they become dirty.

The heargear is particulary useful because of the hair's high concentration of bacteria. Fingernails must be held short and you must avoid wearing rings or other necklaces while working.

3. BE AWARE OF YOUR HEALTH STATE

In presence of wounds or pimples, hands must be well disinfected and covered with a plaster or gauze that must be changed regularly. In every case, the employees with infected wounds must abstain from manipulating cooked or ready-for-consumption food. Similarly, precautions must be adopted in case of symptoms of diarrhoea and fever and you must discuss with your doctor the need or not to abstain from work.

4. PROTEGGERE GLI ALIMENTI DA INSETTI, RODITORI ED ALTRI ANIMALI

La presenza negli ambienti di lavoro di insetti o roditori rappresenta una seria minaccia per l'integrità dei prodotti alimentari: la prevenzione si attua sia creando opportune barriere (protezione delle finestre con retine amovibili) che con adeguati comportamenti in particolare conservando gli alimenti in contenitori ben chiusi e gestendo in modo corretto i rifiuti. Anche gli animali domestici (cani, gatti, uccelli, tartarughe) ospitano germi patogeni che possono passare dalle mani al cibo.

5. MANTENERE PULITE TUTTE LE SUPERFICI E PIANI DA LAVORO

Vista la facilità con cui gli alimenti possono essere contaminati è necessario che tutte le superfici, soprattutto i piani da lavoro, siano perfettamente pulite. Un corretto procedimento di pulizia prevede la rimozione grossolana dello sporco, il lavaggio con detergente, il primo risciacquo, la disinfezione seguita dall'ultimo risciacquo con asciugatura finale, utilizzando solo carta a perdere.

6. RISPETTARE LE TEMPERATURE DI CONSERVAZIONE

Una corretta conservazione degli alimenti garantisce la loro stabilità e riduce la probabilità che possano proliferare microrganismi dannosi per il consumatore ad esempio:

► I prodotti deperibili con coperture o farciti a base di crema a base di uova, panna, yogurt, e prodotti di gastronomia con copertura di gelatina alimentare devono essere conservati ad una temperatura non superiore ai +4°C.

► Gli alimenti deperibili cotti da consumarsi caldi (quali piatti pronti, snacks, polli allo spiedo, ecc.) devono essere conservati a temperatura tra i +60° c. e i + 65° c., in speciali banchi con termostato.

► Gli alimenti deperibili da consumarsi freddi (quali arrosto, roast-beef, porchetta, ecc.) e le paste alimentari fresche con ripieno devono essere conservati ad una temperatura non superiore a + 10° c.

7. EVITARE DI METTERE A CONTATTO I CIBI CRUDI CON QUELLI COTTI

I cibi crudi per la possibile presenza di germi, possono contaminare quelli cotti anche con minimi contatti: questa contaminazione crociata può essere diretta, ma

4. PROTECT THE FOOD FROM BUGS, RODENTS AND OTHER ANIMALS

The presence of bugs or rodents in work environments represents a serious threat to the integrity of alimentary products: prevention must be realized on one hand by creating barriers (windows' protection with detachable retinas) and on the other hand with suitable behaviours, in particular by preserving food in well closed containers and managing refusals in a correct way. Also pets (dogs, cats, birds, turtles) entertain pathogenic germs that can pass from hands to food.

5. ALL SURFACES AND JOB PLANS MUST BE MAINTAINED CLEAN

Food can be contemned very easy, so it is absolutely necessary that all surfaces, especially the job plans, must be cleaned perfectly. A correct procedure of cleaning foresees the coarse removal of dirt, the wash with detergent, the first rinse, the disinfection followed by the last rinse with the final drying using only paper to lose.

6. RESPECT THE TEMPERATURE OF CONSERVATION AND MAINTENANCE OF FOOD

A correct maintenance of food guarantees their stability and reduces for instance the probability that they can proliferate micro-organisms that are harmful for the consumer:

► stuffed perishable products made with eggs, whipped cream, yogurt and gastronomic products with food glaze coverage have to be preserved to a temperature non superior to the 4°C

► cooked perishable products that have to be consumed warm (like ready dished, snacks, chickens on the spit, etc) have to be preserved to a temperature between +60°C and +65°C, in special counters with thermostat.

► perishable food that have to be consumed cold (like roast, roast-beef, roast pig, etc) and fresh stuffed alimentary pastas have to be preserved to a temperature non superior to +10°C

7. AVOID CONTACT BETWEEN RAW FOOD AND COOKED FOOD

Raw food, due to the possible presence of germs, can contaminate cooked food with just minimal contacts : this contamination can be direct but also not evident,

anche non evidente, come nel caso di utilizzo di coltelli o taglieri già adoperati per tagliare 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 (esempio separare la carne suina da quella bovina o il formaggio dal prosciutto).

8. CUOCERE E RISCALDARE GLI ALIMENTI

Molti cibi crudi come la carne, le uova, il latte non pastorizzato, sono spesso contaminati da microbi che causano le malattie. Una cottura accurata li distruggerà completamente: è fondamentale rispettare il binomio Tempo Temperatura che però può variare da alimento ad alimento.

Nel riscaldamento dei cibi è invece buona norma raggiungere i 72° c. per almeno due minuti.

9. USARE ACQUA SICURAMENTE POTABILE

10. RISPETTARE IL PIANO DI AUTOCONTROLLO

Ogni impresa alimentare dalla più piccola alla più grande deve dotarsi ai sensi del Decreto Legislativo 155/1997 di un piano di autocontrollo in cui sono descritti i pericoli per gli alimenti e le relative MISURE PREVENTIVE che la Ditta mette in atto per prevenire o tenere sotto controllo tali pericoli: essere a conoscenza e applicare le procedure adottate è un dovere e un obbligo per ciascun operatore.

for example when knives or trenchers, already used for cutting raw food, are used with cooked food and they introduce the same germs that were present before cooking. During the maintenance raw food must be held separate from cooked food, but also different kinds of food must be separated (for example pig meat must be held separate from bovine meat, cheese from ham, etc).

8. COOK AND HEAT FOOD

Many raw products like meat, eggs, non pasteurized milk, are often tainted with germs that cause illnesses. An accurate cooking will destroy them completely: it is fundamental to respect the binomial Time - Temperature that obviously varies for different types of products. During the heating process, it is recommended to reach +72°C for at least two minutes.

9. USE SAFE DRINKABLE WATER

10. RESPECT THE SELF-CONTROL PLAN

Every food company, from the smallest to the biggest one, has to equip itself, to the senses of the Legislative Decree 155/1997, with a plan of self-control that describes the dangers for food and also the relative preventive measures that the company carries out in order to prevent and control such dangers: knowing and applying the adopted procedures is a duty and an obligation to every operator.

DATA: _____
DATE

**PER PRESA VISIONE
FOR TAKING VISION**

**Firma dell'operatore neo assunto
The operator's signature neo-assumed**

**Firma del Titolare
The Holder's signature**

TIMBRO DITTA
STAMP FIRM