



## **DECALOGO DEL RISTORANTE DI PESCE, WOK, SHSHI E SASHIMI 2016.**

- I. Scegli i tuoi fornitori tra gli Operatori con la migliore reputazione in ambito igienico sanitario registrati o con bollo CE. Tieni la tracciabilità sempre disponibile.**
- II. Utilizza il pesce in stato di conservazione ottimale. In caso di dubbio eliminalo correttamente senza ritardo e non ritirare da altri esercenti pesce invenduto di incerta freschezza.**
- III. Per il crudo/sushi/sashimi utilizza prodotto già bonificato oppure adotta ed applica una procedura di bonifica efficace con idoneo abbattitore. Rispetta i tempi di almeno 15 ore a -35°C oppure 24 ore a -20°: Conteggia le ore dal raggiungimento della temperatura desiderata al cuore del prodotto. Registra i dati d'inizio e di fine bonifica. Esegui comunque la ricerca di eventuali parassiti visibili ed se trovati eliminali.**
- IV. Esegui il congelamento/ scongelamento dei prodotti o dei semilavorati secondo una procedura predisposta *ad hoc* (modalità, tracciabilità, etichettatura, tempi).**
- V. Previene la formazione dell'istamina eviscerando il prodotto a rischio e mantenendolo sempre a temperatura di 0 +4°C.**
- VI. Rispetta sempre le condizioni igieniche e di temperatura nel trasporto, deposito, esposizione e lavorazione del pesce. Approvvigionati di ghiaccio ed usalo in abbondanza.**
- VII. Mantieni la vitalità dei molluschi vivi senza usare re-immersioni o aspersioni di acqua. Controlla bene la data di produzione e conserva l'etichetta dei molluschi adoperati anche per alcuni giorni dopo averli serviti, adotta tutte le precauzioni nel pulirli, poni attenzione a quelli congelati.**
- VIII. Esponi nel menù indicazioni complete, precise e veritiere sui prodotti impiegati, utilizzando anche il contenuto delle etichette degli imballi originali, riporta anche gli allergeni come i solfiti nei crostacei, lo "scongelato" e il "bonificato" per i crudi, sushi e sashimi.**
- IX. GMP/HACCP: leggi il manuale. Scrivi quello che fai e fai quello che scrivi. Quando incontri una non conformità affrontala, risolvila e registrala sempre comprese le segnalazioni dei clienti. Nel manuale sono considerati tutti i pericoli ?**
- X. Tieni puliti e sanifica periodicamente celle, banchi di lavorazione, attrezzature, automezzi; pretendi dagli addetti l'igiene della persona, delle lavorazioni, degli ambienti compresi gli spogliatoi e servizi igienici dandone per primo l'esempio. Adegua al tuo ambiente la lotta agli animali indesiderati. Mantieni una protezione adeguata del prodotto esposto per il libero servizio, vigilando sull'utilizzo corretto da parte della clientela.**