



REGOLE PER LA LAVORAZIONE



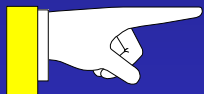
La manipolazione degli alimenti deve essere ridotta al minimo indispensabile



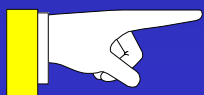
carni rosse e pollame

carni e verdure crude

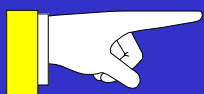
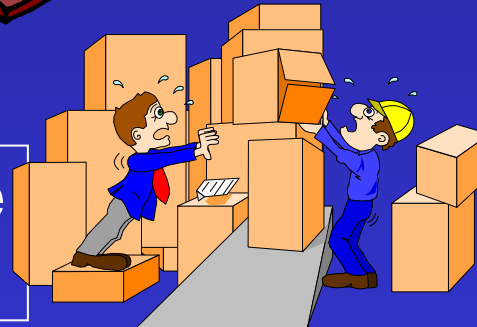
prodotti cotti e crudi



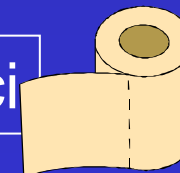
Usare piani di lavoro ed utensili differenti per



Attenzione a manipolare gli imballaggi

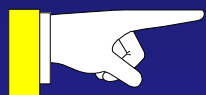


Utilizzare carta a perdere al posto di stracci

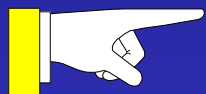




REGOLE PER LA LAVORAZIONE

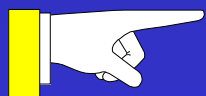


Conservare in luogo chiuso prodotti ed attrezzi utilizzati per la pulizia



gli scarti di lavorazione

- *vanno messi in contenitori chiudibili*
- *vanno riposti in un angolo del frigo*
- *non devono essere accumulati*



Usare forchette, pinze, cucchiari a manico lungo e palette o guanti di materiale plastico per manipolare cibi cotti o che non saranno sottoposti successivamente a cottura

**Separare
carni rosse e
pollame**



1

in frigorifero

celle frigorifere separate

armadio separato
all'interno di un'unica cella

2

in lavorazione

taglieri separati

se non c'è un piano
di lavoro apposito

accurata
disinfezione

3

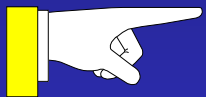
in fase di vendita o somministrazione



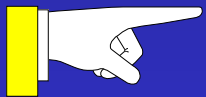
LE REGOLE PER IL SOTTOVUOTO



Rispettare sempre la catena del freddo ed estrarre i prodotti dal frigorifero poco prima dell'utilizzazione



Evitare di ammassare i singoli pacchetti



Aprire i sacchetti poco prima dell'utilizzazione

Il sottovuoto può prolungare la vita del prodotto, ma è necessario partire da una materia prima in ottime condizioni



LA MERCE “SCADUTA”

**...da consumare
entro il 15/5/98**



*toglierla dal commercio prima
della data di scadenza*



*tenerla in un apposito scomparto
separato con il cartello*



In ogni caso, non fare mai accumuli



**“MERCE DA
RENDERE AL
FORNITORE”
NON IN VENDITA**

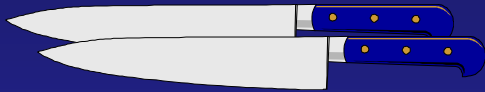
**Mai tenere merce
in cattivo stato di
conservazione o
alterata**

le irregolarità
vengono punite con
sanzioni pesanti

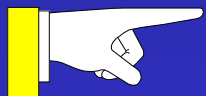
denuncia
all’Autorità
Giudiziaria

I coltelli...

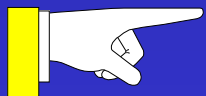
...quando non si usano, vanno comunque tenuti al chiuso, in un luogo pulito



Al termine del turno di lavoro...



...lavare, detergere e disinfettare i coltelli



...riporli in un apposito portacoltelli in materiale lavabile e disinfettabile (acciaio o plastica)

LA MANIPOLAZIONE DEGLI IMBALLAGGI

***Gli imballaggi (cartoni)
sono da considerarsi
contaminati***



Non accumulare i cartoni nel luogo di lavorazione

Lavarsi le mani dopo aver toccato gli imballaggi

Non appoggiare gli imballaggi sui piani di lavoro

Utilizzare, se esiste, un locale o un luogo apposito per disimballare gli alimenti

Separare alimenti imballati e alimenti non protetti (soprattutto carni), in due celle diverse o, se non è possibile, all'interno della stessa cella

10 REGOLE D'ORO PER LA PREPARAZIONE DI ALIMENTI SANI

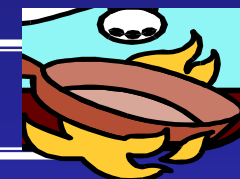
1

Preferire alimenti che abbiano subito trattamenti che ne garantiscono l'innocuità



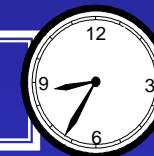
2

Cuocere a fondo e per un tempo sufficiente



3

Consumare gli alimenti subito dopo la cottura



4

Conservare gli alimenti cotti che non si consumano subito con grande cura

5

Riscaldare a fondo gli alimenti cotti conservati



6

Evitare contatti tra
alimenti cotti e crudi



7

Lavarsi frequentemente le mani

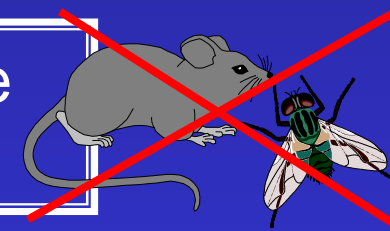


8

Verificare che in cucina tutto sia adatto
alla preparazione di alimenti

9

Proteggere gli alimenti da topi, insetti e
altri animali



10

Utilizzare acqua batteriologicamente pura

IL “FLUSSO” DELLE CARNI

