PuntoSicuro

ARTICOLO DI PUNTOSICURO

Anno 12 - numero 2450 di giovedì 29 luglio 2010

HACCP: sicurezza e igiene degli alimenti

Disponibile la guida "Sicurezza e igiene degli alimenti": contaminazione degli alimenti, moltiplicazione dei microrganismi etc ... Il decalogo del "buon alimentarista" e i consigli per evitare il rischio di malattie trasmesse da alimenti.

google_ad_client

La Regione Emilia Romagna ha reso disponibile la guida " Sicurezza e igiene degli alimenti. Guida per gli operatori del settore alimentare".

La sicurezza degli alimenti prodotti, commercializzati o somministrati non può prescindere dal rispetto di precise norme igieniche. Un cibo mal conservato, manipolato in modo scorretto o esposto ad inquinamenti di vario tipo può infatti provocare seri danni a chi lo consuma.

La guida è rivolta agli addetti alla preparazione ed alla vendita dei prodotti alimentari e propone informazioni di carattere tecnico-scientifico e norme di comportamento che possono contribuire a rafforzare la prevenzione e la sicurezza per tutti i cittadini.

DECALOGO DEL "BUON ALIMENTARISTA"

1) Curare l'igiene della persona e del vestiario.
2) Lavarsi e disinfettarsi le mani spesso (dopo l'uso dei servizi igienici, dopo essersi soffiati il naso), usare sapone erogato da un distributore e asciugamani a perdere.
3) Astenersi dalla manipolazione dei cibi se si è affetti da raffreddore, mal di gola, da lesioni pustolose alle mani. In caso di necessità, proteggersi il naso e la bocca con mascherina e le mani con guanti a perdere.
4) Tenere i locali di lavoro, di deposito e di vendita in condizioni di perfetta e costante pulizia e ben aerati.
5) Lavare con soluzioni detergenti e disinfettanti i piani di lavoro, gli utensili, i macchinari, almeno alla fine di ogni turno di lavoro.
6) Tenere i cibi a temperature inadatte alla moltiplicazione dei microbi.
7) Ricordare che gli alimenti più a rischio di provocare tossinfezioni sono: carni tritate, carni da consumare crude, minestre e pietanze a base di carne o in brodo di carne, pesci e frutti di mare, uova e cibi a base di uova, latte, latticini e cibi contenenti gli stessi.
8) Proteggere gli alimenti mediante vetrinette, espositori, banchi, per impedire qualunque contaminazione anche da parte dei clienti.
9) Evitare di toccare i cibi con le mani, usando, invece, forchette, cucchiai, spatole, tovaglioli, carta ed altri oggetti idonei allo scopo.
10) Tenere lontano mosche, topi e insetti (rifiuti in contenitori chiusi, reticelle alle finestre).

I CONSIGLI UTILI PER EVITARE IL RISCHIO DI MALATTIE TRASMESSE DA ALIMENTI

- Non preparare alimenti con troppo anticipo
- Preparare la quantità di alimenti nella misura necessaria
- Evitare di usare avanzi di cibo nelle preparazioni
- Cuocere adeguatamente i prodotti a base di carne, frutti di mare, pesce, uova
- Non mantenere gli alimenti a temperatura ambiente

- Raffreddare velocemente gli alimenti, prima di conservarli in frigorifero (a tal fine è particolarmente utile l'abbattitore di temperatura)
- Riscaldare gli alimenti ad una temperatura sufficientemente elevata da distruggere i germi patogeni
- Mantenere gli alimenti caldi a temperatura superiore a 65°C

L'indice della guida:
- gli alimenti
- come avviene la contaminazione degli alimenti
- quali conseguenze può provocare la contaminazione: le malattie trasmesse dagli alimenti
- come evitare la contaminazione
- conservazione degli alimenti
- precauzioni nei confronti dei clienti
- decalogo del "buon alimentarista"
- fattori di rischio delle malattie trasmesse da alimenti e azioni di prevenzione
- contaminazione degli alimenti
- la sopravvivenza dei microrganismi
- la moltiplicazione dei microrganismi
- i consigli utili per evitare il rischio di malattie trasmesse da alimenti
- i corsi di formazione e aggiornamento al posto del libretto sanitario

La guida "Sicurezza e igiene degli alimenti" (formato PDF, 1.23 MB).

Questo articolo è pubblicato sotto una Licenza Creative Commons.

---

www.puntosicuro.it