

ARTICOLO DI PUNTOSICURO

Anno 6 - numero 951 di martedì 02 marzo 2004

Un promemoria per l'igiene in cucina

Disponibile on line un breve opuscolo indirizzato agli operatori del settore ristorazione-bar. Consigli utili anche in ambito domestico.

E' dedicato agli operatori del settore ristorazione-bar, ma contiene consigli utili anche in ambito domestico, il breve opuscolo curato dalla Regione Emilia Romagna in tema di igiene alimentare.

L'opuscolo contiene alcune regole fondamentali per l'autocontrollo dell'igiene delle pratiche in cucina, riguardanti i seguenti aspetti: igiene della persona, dell'ambiente, delle attrezzature e degli alimenti.

Per impedire la comparsa di malattie conseguenti ad ingestione di alimenti contaminati da microrganismi patogeni è necessario:

- evitare le occasioni di contaminazione degli alimenti durante la loro preparazione;
- ricordare l'importanza della idonea cottura degli alimenti per uccidere i microrganismi patogeni;
- conservare gli alimenti, nell'intervallo tra la preparazione ed il consumo, a temperature in grado di impedire la moltiplicazione degli organismi.

Dieci le regole fondamentali che gli operatori devono rispettare per raggiungere questi obiettivi:

- 1) Divisa e copricapo idonei e sempre puliti (es. il copricapo deve contenere tutta la capigliatura, calzature da utilizzare esclusivamente nell'ambiente di lavoro).
- 2) Lavarsi spesso le mani con sapone ed acqua calda (es. prima di iniziare l'attività lavorativa, dopo aver manipolato prodotti crudi, dopo l'uso dei servizi igienici, dopo essersi soffiati il naso...).
- 3) Mantenere sempre comportamenti igienici (es. ferite alle mani protette da medicazioni protettive ed impermeabili; per assaggiare i cibi utilizzare sempre la posata di assaggio e lavarla accuratamente prima e dopo l'uso).
- 4) Non fumare in cucina
- 5) Proteggere gli alimenti dagli insetti e dalla polvere (es. non appoggiare a terra ceste o altri contenitori di generi alimentari)
- 6) Usare attrezzature ben pulite (es. attrezzature e utensili puliti, superfici di lavoro, cassetti, impianti di cottura in ordine e puliti; frigoriferi puliti, controllo giornaliero della temperatura, regolari operazioni di sbrinatoria...).
- 7) Lavare, disinfettare, risciacquare.
- 8) Controllare lo stato degli alimenti alla consegna.
- 9) Tenere separati alimenti di tipo diverso e i cotti dai crudi (es. ripiani usati per la preparazione di cibi crudi non vanno successivamente usati per quelli cotti).
- 10) Attenzione alle temperature di conservazione degli alimenti (Latte, uova, carne, formaggi, semilavorati: tra 0° e 4° C; congelati e surgelati: temperatura inferiore a -18° C; i cibi cotti devono essere conservati a una temperatura superiore a 60° C oppure devono essere raffreddati velocemente in piccole pezzature; lasciare i cibi a temperatura ambiente il meno possibile).

Le schede finali dell'opuscolo sono dedicate al trattamento delle uova e delle verdure.

www.puntosicuro.it