



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**, adattato 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 del lavoro, prima di entrare in area di produzione;
- aver 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/grembiule) 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. Avere cura di calpestare il tappeto battericida posto all'ingresso della cucina. Le unghie vanno tenute corte e pulite, evitando durante il lavoro di indossare anelli o altri monili.

Utilizzare guanti monouso per manipolazione e servizio pasti.

3. ESSERE CONSAPEVOLE DEL PROPRIO STATO DI SALUTE

In presenza di ferite o foruncoli, le mani vanno ben disinfettate e coperte da 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 se è necessario astenersi dal proprio turno di volontariato a causa di sintomi.

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

La presenza negli ambienti di lavoro di insetti e roditori rappresenta una seria minaccia per l'integrità dei prodotti alimentari: la prevenzione si attua sia creando opportune barriere (protezioni 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, uccellini, tartarughe) ospitano germi pericolosi che possono passare dalle mani al cibo.

Decalogo Piano di autocontrollo	Revisione N° 00	del 23 Febbraio 2024	Pagina 1 di 4
RONDA DELLA CARITÀ VERONA ODV		Elaborato da Studio Essepi S.r.l.	



5. MANTENERE PULITE TUTTE LE SUPERFICI E PIANI DI LAVORO

Vista la facilità con cui gli alimenti possono essere contaminati è necessario che tutte le superfici, soprattutto i piani di lavoro, siano perfettamente pulite. Un corretto procedimento di pulizia prevede la rimozione grossolana dello sporco, 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 a base di latte, 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, polpette, polli allo spiedo, cc.) devono essere conservati a temperatura tra i +60° e i +65°C, e trasportati all'interno di contenitori isotermici per poter mantenere tale temperatura fino al momento della consegna e somministrazione.
- gli alimenti deperibili da consumarsi freddi (quali arrostiti, roast-beef, porchetta, ecc.) e le paste alimentari fresche con ripieno devono essere conservati ad una temperatura non superiore a +10,0°C

7. EVITARE DI METTERE A CONTATTI 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 anche non evidente, come nel caso di utilizzo di coltelli o taglieri già adoperati per preparare 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 (es. separare 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 e Temperatura che però può variare da alimento ad alimento.

Nel riscaldamento dei cibi è invece buona norma raggiungere i 72° 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 REG. CE 852/2004 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.



In particolare, da applicare presso tutte le sedi di somministrazione alimenti e bevande:

RICEVIMENTO ALIMENTI DEPERIBILI E NON DEPERIBILI:

- ritirare il documento di trasporto in cui vengono dichiarate quantità, lotto e TMC;
- controllare l'integrità dell'imballaggio primario (se presente) ed effettuare un controllo organolettico del prodotto (tattile, visivo, olfattivo) e controllo della TMC;
- in base alla natura del prodotto, scegliere la corretta ubicazione del prodotto (se all'interno del magazzino prodotti non deperibili o se all'interno delle celle a Temperatura controllata);
- stoccare i prodotti in base alla TMC e/o data di scadenza secondo la regola "FIFO-First in First Out": ovvero posizionare davanti gli alimenti che sono vicini a scadenza,
- segnalare in evidenza la TMC e/o data di scadenza: in modo che sia visibilmente immediata per tutti gli operatori in turno,
- controllo giornaliero (tattile e visivo) delle celle frigorifere e dei congelatori;
- Compilazione dell'etichetta per prodotti semilavorati in gastronomia o preimballati, con: data di ricevimento, data TMC/SCADENZA, denominazione prodotto e nome del fornitore.

BUONE PRASSI DA TENERE DURANTE IL SERVIZIO DI PREPARAZIONE E SOMMINISTRAZIONE:

per il servizio della COLAZIONE:

- lavare bene e sistemare a porzioni
- prodotti da forno dolci e/o pane vanno porzionati prima in cucina
- usare utensili dedicati soltanto ai prodotti secchi: per evitare contaminazioni crociate.
- controllare le date di arrivo del cibo somministrando prima quello arrivato il giorno precedente o scongelato, comunque il coordinatore cucina applica data di lavorazione e/o apertura;
- se avanzano piccoli quantitativi di cibo non conservare ma buttare;
- i prodotti semilavorati a fine servizio: devono essere conservati con idonea copertura e data di lavorazione o apertura; è obbligatorio mantenere sempre l'etichetta di origine con denominazione prodotto, lista ingredienti e allergeni, lotto e TMC;
- Non riposizionare all'interno del frigorifero insalata o pomodori già conditi: buttare;
- Pulire / lavare i contenitori e gli utensili adoperati, facendo uso dei detersivi erogati riportanti sempre nome del prodotto chimico contenuto all'interno;
- le stoviglie e contenitori vanno lavati bene e asciugati bene con canovacci puliti (messi a lavare giornalmente) e con carta monouso a perdere;
- I piani di lavoro vanno lasciati in ordine e puliti a fine di ogni turno;
- Eventuale forno a microonde va deterso e sanificato a fine di ogni turno;
- Pulire e sanificare tutti i contenitori isotermitici, a fine di ogni turno di consegna.



FARE ATTENZIONE A:

- Aprire i frigo/freezer solo per il tempo strettamente necessario
- Controllare che i frigoriferi siano puliti ed in ordine e che su tutte le teglie ci siano coperchi e etichette
- Data di scadenza originaria degli alimenti, leggibile sulla confezione, seguendo le regole della TMC sulla tabella "BANCO ALIMENTARE: INDICAZIONI DI CONSUMO E UTILIZZO CONSIGLIATE DOPO IL TMC"
- Data di scadenza interna definita su etichetta riportata su placche e contenitori pasti, evitando di utilizzare cibi che l'abbiano superata
- Riportare data di apertura su prodotti aperti e conservati (quali per es. latte a lunga conservazione)
- Evitare tassativamente di utilizzare contenitori generici e anonimi, senza etichetta che ne precisi il contenuto (soprattutto per detersivi)
- Leggere etichetta che riporta origine pasto/alimento, data arrivo, abbattimento o congelamento e data scadenza
- Utilizzare i prodotti detersivi idonei alle realtà alimentari

Data: _____

per presa visione

firma del Volontario

Timbro dell'organizzazione
