

L'IGIENE IN CUCINA E NELLA RISTORAZIONE

LA SALUTE DEI CONSUMATORI E'
TROPPO IMPORTANTE:

ESISTONO NORMATIVE,
REGOLAMENTI E MISURE DI
SORVEGLIANZA
DA RISPETTERE IN MANIERA
MINUZIOSA

L'IGIENE IN CUCINA E NELLA RISTORAZIONE

Riguarda:

Igiene degli alimenti

Igiene dell'ambiente e delle
attrezzature

Igiene dell'operatore

Igiene degli alimenti.

Le contaminazioni possono essere di tre tipi:



Contaminazione
chimica:

(pesticidi)
oppure
imballaggi e
utensili mal
impiegati (rame,
alluminio,...)



Contaminazione
fisica:

corpi estranei
durante la
lavorazione
(vetro, legno,
metallo)



Contaminazione
biologica:

a seguito di
contatto con
organismi viventi
patogeni
(dannosi) quali
virus o batteri

Igiene dell'ambiente e delle attrezzature

Comprende:



Rispetto della
“marcia avanti”
delle derrate
alimentari

Evitando la
contaminazione
crociata degli
alimenti (crudo-
cotto)



Magazzino, area di
produzione e
distribuzione
munite di superfici
facilmente lavabili,
lavelli, percorsi
razionali, locali
ben areati e
luminosi,...



Attrezzature ben
riposte, mobili
per facilitarne la
pulizia;

Servizi igienici
facilmente
accessibili per il
personale e
opportunamente
attrezzati.

Sanificazione =



Detersione

Eliminare lo sporco da una superficie



Disinfezione

Eliminare i microorganismi da una superficie



Disinfestazione

Serie di misure contro l'invasione di roditori, insetti e altro.

Igiene dell'operatore.

Corsi di formazione e aggiornamento sulle norme igieniche e di comportamento (ex libretto sanitario)



Abbigliamento
da lavoro
appropriato

Divisa
professionale



Igiene personale
con cura della
persona (capelli,
barba, unghie in
ordine,...)



Atteggiamento
vigile per prevenire
i rischi di
contaminazione

IL SISTEMA HACCP

Legge 155 del 1997

HAZARD ANALYSIS CRITICAL CONTROL POINT

A che cosa serve?

Per individuare possibili pericoli di contaminazione

Chi interessa?

Soggetti pubblici e privati, che abbiano a che fare con alimenti

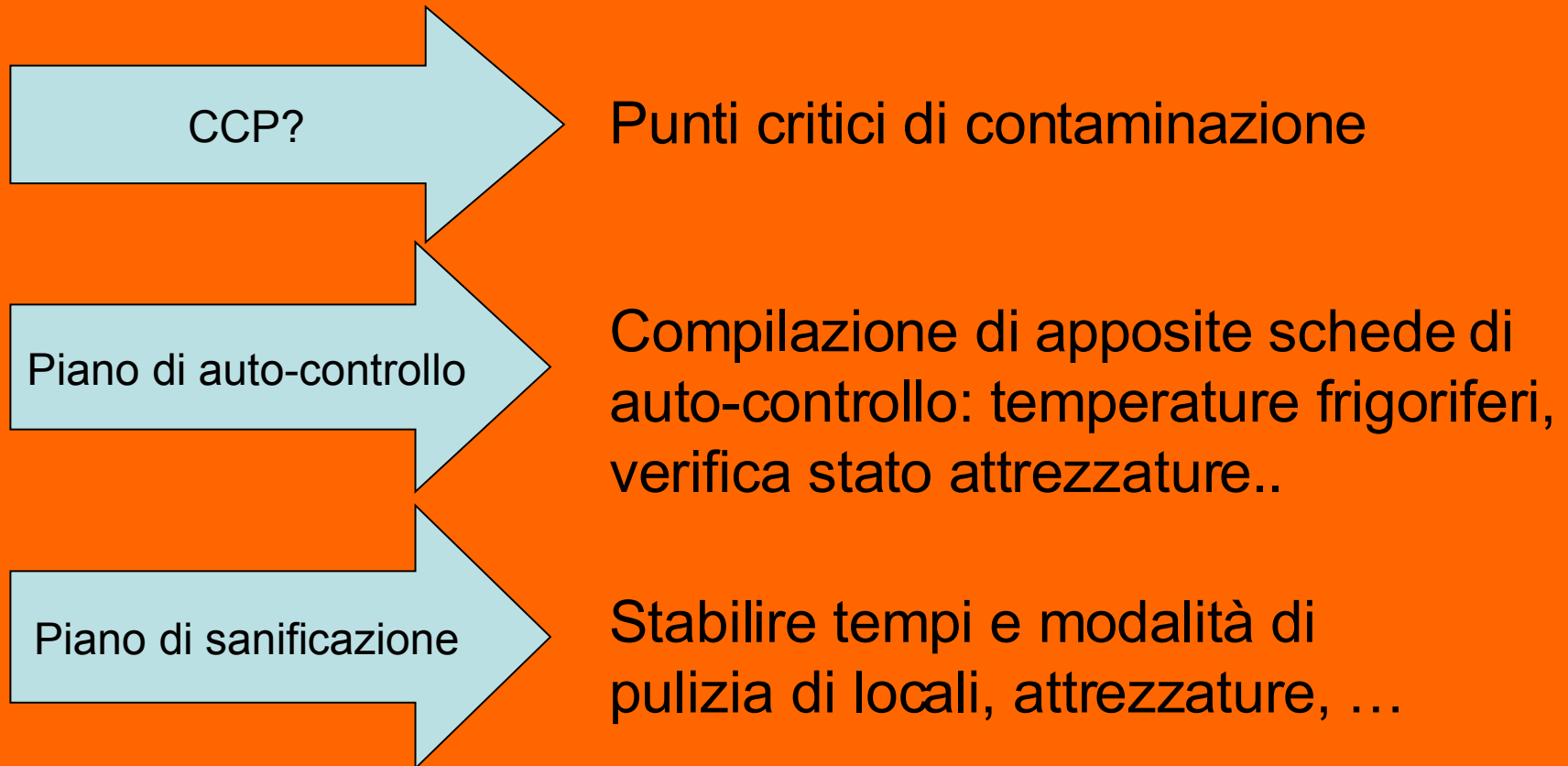
Chi è il responsabile?

Il titolare dell'azienda e il lavoratore stesso

IL SISTEMA HACCP

Legge 155 del 1997

HAZARD ANALYSIS CRITICAL CONTROL POINT



A QUALE TEMPERATURA CONSERVARE GLI ALIMENTI?

PRODOTTI	TEMPERATURE
Alimenti deperibili (farciti con creme a base di uova, latte,...)	inferiore +4°C
Prodotti latticini (latte, yogurt, formaggio,...)	da 0°C a +4°C
Burro	da 1°C a 4 /6°C
Latte pastorizzato (fresco)	+ 4°C
Carni (pollame, bovini, frattaglie, selvaggina,...)	da 0°C a +6°C
Pesce in generale	0°C
Alimenti deperibili cotti da consumarsi caldi (piatti pronti, brasati,...)	da 60°C a 65°C
Alimenti deperibili cotti da consumarsi freddi (arrosti, paste fresche con ripieno,...)	inferiore a – 10°C
Prodotti congelati e surgelati -gelati -alimenti congelati -alimenti surgelati	inferiore a – 10°C da -10°C a –18°C inferiore a - 18°C