



**ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO
PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
"Elena Cornaro"**

Viale Martin Luther King 5, 30016 Jesolo Lido (VE) - Tel. 0421-92535/0421-93116 Fax 0421-92133

Cod. Scuola VERH020008 - Cod. Fiscale 93023530277

www.cornaro.it - verh020008@istruzione.it PEC verh020008@pec.istruzione.it



**NORME DI COMPORTAMENTO PER UNA PREPARAZIONE
E MANIPOLAZIONE SICURA DEGLI ALIMENTI
ANNO SCOLASTICO 2016/17**

Cognome _____ Nome _____ Classe _____

Per prevenire le malattie trasmesse dagli alimenti e per garantire qualità e sicurezza dei prodotti, è necessario che l'Operatore nella manipolazione degli Alimenti (OSA) 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);
- quando si passa dalla manipolazione di alimenti crudi e "sporchi" a quella di alimenti cotti e puliti.

Le mani vanno sanificate lavandole con acqua calda e facendo interagire il sapone per circa 30 secondi, se è il caso utilizzare uno spazzolino per le unghie. Vanno asciugate con salviettine usa e getta o con getti di aria calda.

2. MANTENERE UNA ACCURATA IGIENE PERSONALE

Gli indumenti specifici (copricapo, camice, giacca, pantaloni, scarpe) depositati ed indossati nello spogliatoio, **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. Le unghie vanno tenute corte e pulite, evitando durante il lavoro di indossare anelli o altri monili e lo smalto sulle unghie.

3. ESSERE CONSAPEVOLI DEL PROPRIO STATO DI SALUTE

In presenza di ferite o foruncoli, le mani vanno ben disinfettate e coperte da un cerotto o da una 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 con il proprio medico l'indicazione ad astenersi dal lavoro.

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, ecc.) ospitano germi pericolosi che possono passare dalle mani al cibo.

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, il lavaggio 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 con coperture o farciti a base di crema, di uova, di panna, di 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, snacks, polli allo spiedo, ecc.) devono essere conservati a temperatura tra i + 60° e i + 65° C°, in speciali banchi con termostato;
- 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°C.

7. EVITARE DI METTERE A CONTATTO 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° C. per almeno due minuti.

9. USARE ACQUA SICURAMENTE POTABILE: acqua priva di microrganismi.

10. RISPETTARE IL PIANO DI AUTOCONTROLLO

Tutti gli Operatori del Settore Alimentare (OSA) ai sensi del Decreto Legislativo n. 193/07 devono progettare, realizzare e mantenere un sistema di gestione della sicurezza alimentare, (definito anche piano HACCP o manuale di controllo) finalizzato a gestire i rischi legati alla preparazione, conservazione, trasporto, somministrazione, vendita di qualsiasi tipologia di alimento.

L'OSA è il responsabile della sicurezza alimentare di fronte ai cittadini, e all'autorità competente e deve garantire che:

- le strutture e gli impianti siano a norma e sottoposti ad idonea manutenzione;
- le macchine e le attrezzature siano a norma ed efficienti;
- gli addetti siano formati, addestrati ed aggiornati;
- le fasi di produzione soddisfino i requisiti di igiene e sicurezza;
- le fasi di sanificazione soddisfino i requisiti di igiene e sicurezza;
- tutte le non conformità siano segnalate e gestite in modo corretto



ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO
PER L'ENOGASTRONOMIA E
L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
"ELENA CORNARO"

n° 12345 / 2016
04/11/2016 13:26:30

Protocollo int. 1.4.a

Firma

Il Responsabile
Prof. Giovanni Nisticò

PER PRESA VISIONE



Il Dirigente scolastico
Prof. Ilario Ierace