

SLACCIATE LE CINTURE ...



... SI APPARECCHIA!!

Un progetto di educazione alimentare
per la scuola

- Alessandria -

mercoledì, 21 febbraio 2018 -

4



dr. arch. Nino Garofalo
Tecnico della Prevenzione
Presidio Multizonale di Polizia Veterinaria AL-AT
Nucleo Interarea di Vigilanza Asl AL

GESTIONE E MANUTENZIONE DELLA STRUTTURA E DELLE ATTREZZATURE





Attività inserite in contesti o realtà edilizie vetuste richiedono maggiore riguardo ed attenzione

La manutenzione è più onerosa rispetto ad altre e più frequente.

IMMEDIATI ED ADEGUATI PROVVEDIMENTI IN CASO DI:

Scrostature – crepe al soffitto / pavimento / pareti

Distacco copri-filo / zoccoli / angolari di raccordo

Distacco dei rivestimenti



Attività inserite in contesti o realtà edilizie vetuste richiedono maggiore riguardo ed attenzione

La manutenzione è più onerosa rispetto ad altre e più frequente.

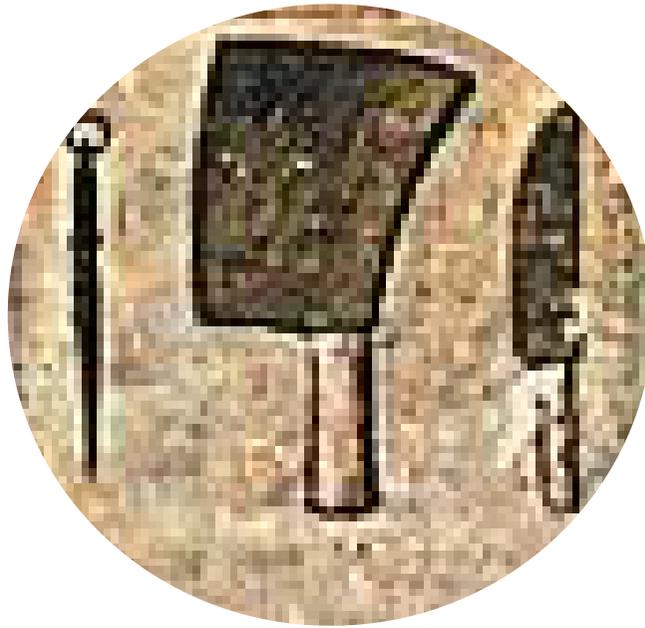
IMMEDIATI ED ADEGUATI PROVVEDIMENTI IN CASO DI:

Deterioramento o malfuizionamento delle attrezzature in uso

Guasto o malfunzionamento degli impianti refrigeranti

Acqua di condensazione nelle celle /gocciolò su alimenti

UTENSILI ED ATTREZZATURE



UTENSILI ED ATTREZZATURE

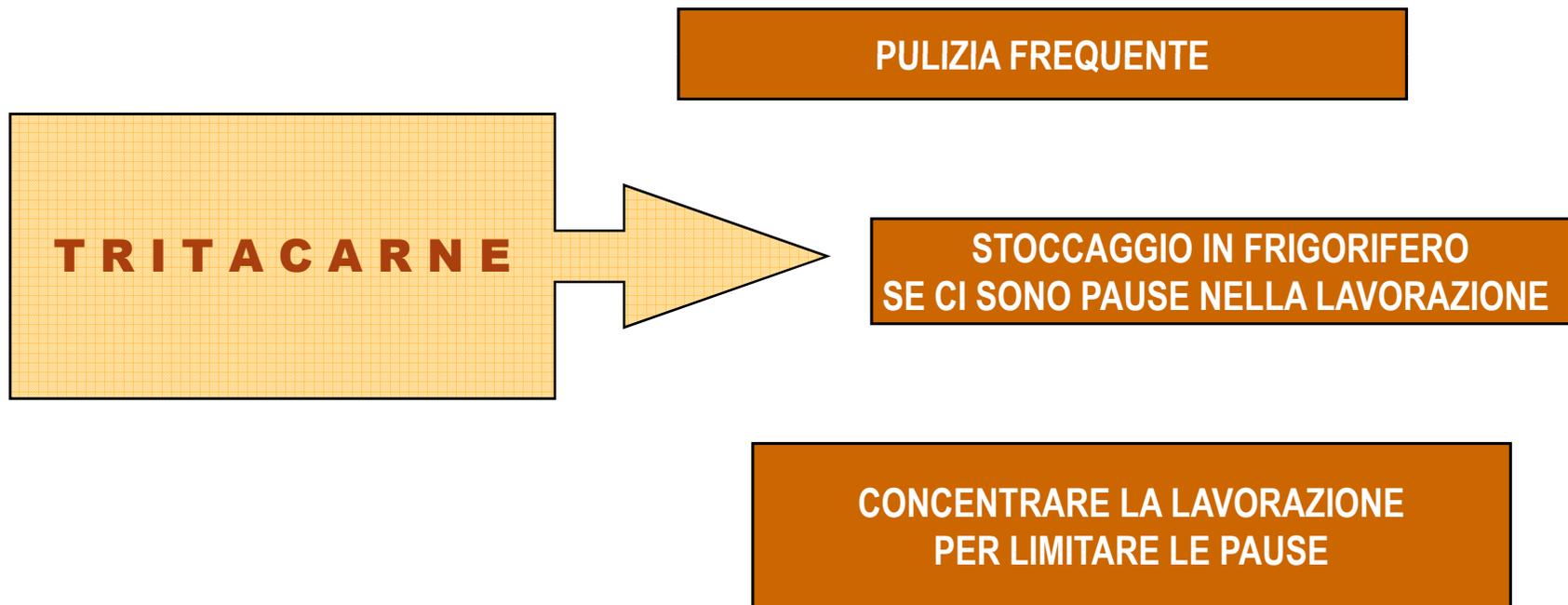
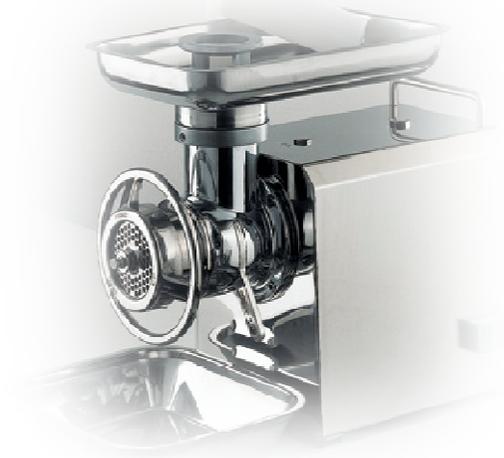
FACILMENTE SMONTABILI

**DEVONO CONSENTIRE
FACILE, RAPIDA E COMPLETA
PULIZIA**

FACILMENTE ISPEZIONABILI

**IN MATERIALE IDONEO, NON POROSO
SPECIE PER LE PARTI A CONTATTO
CON L'ALIMENTO**

UTENSILI ED ATTREZZATURE



UTENSILI ED ATTREZZATURE



Al termine del turno di lavoro

COLTELLERIA

LAVARE, DETERGERE E DISINFETTARE

**RIPORRE IN APPOSITO PORTACOLTELLI
IN MATERIALE LAVABILE E DISINFETTABILE**

SE NON UTILIZZATA, RIPORLA IN LUOGO O CONTENITORE PULITO

UTENSILI ED ATTREZZATURE



STERILIZZATORE

**DEVE ESSERE SEMPRE ACCESO
DURANTE LE LAVORAZIONI**

**PULIRE SEMPRE I COLTELLI
PRIMA DI IMMERGERLI**

**LASCIARE I COLTELLI IN IMMERSIONE
IL TEMPO SUFFICIENTE**

**PRIMA DI UTILIZZARE I COLTELLI
RISCIACQUARLI SEMPRE**

In ogni caso, all'inizio del turno di lavoro verificarne il funzionamento e la $T^{\circ} \geq 82^{\circ}C$



Immagine per gentile concessione di M. Mischi – Brigata Paracadustisti FOLGORE

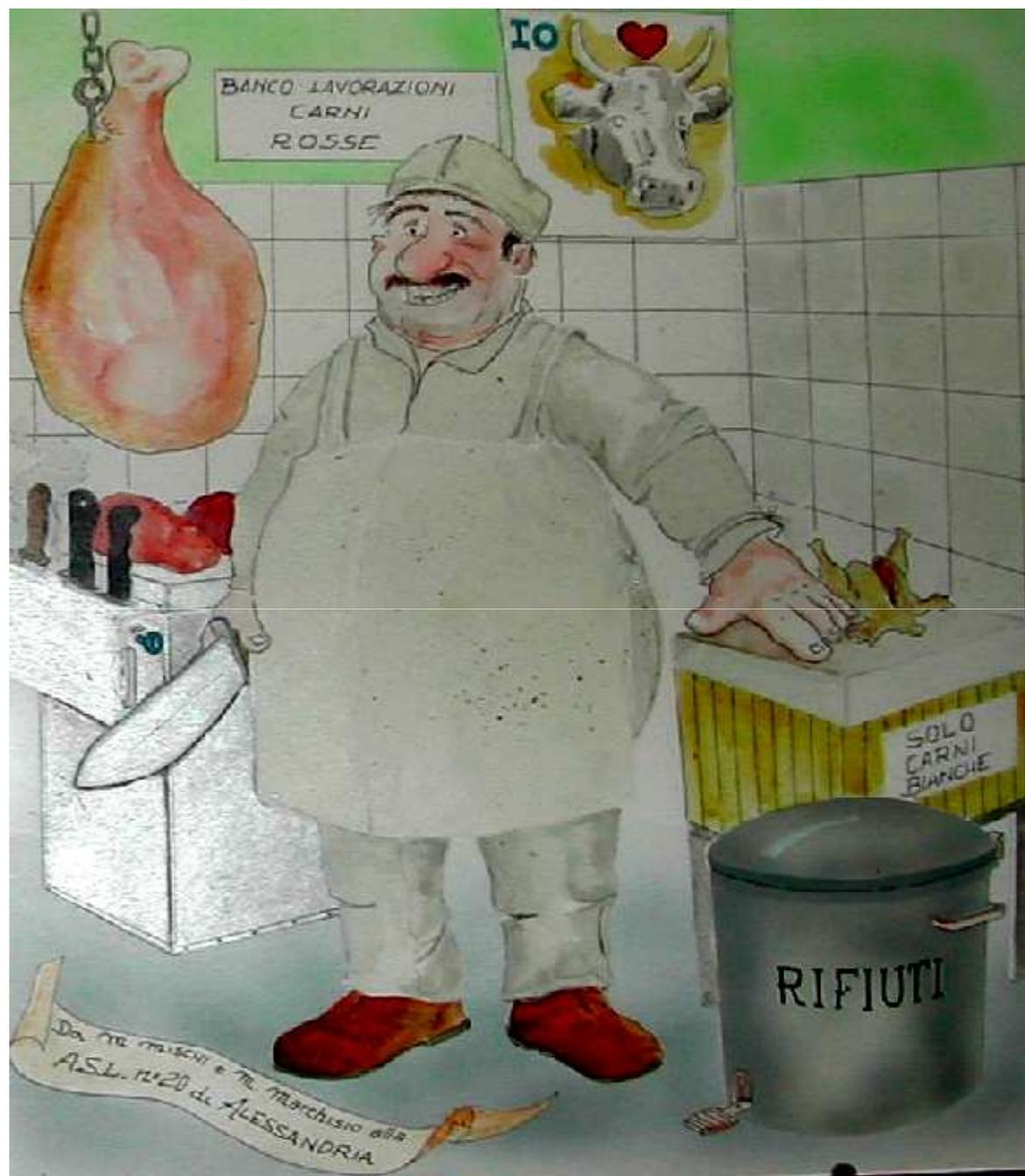


Immagine per gentile concessione di M. Mischi – Brigata Paracadustisti FOLGORE



PULIZIA

E

DISINFEZIONE



OBIETTIVI

Riduzione
contaminazione
batterica

Eliminazione
completa germi
patogeni

Detersione accurata

Rimozione dello sporco

Disinfezione

Distruzione microrganismi patogeni

**REGOLE
PER UNA
CORRETTA PULIZIA**

Pulizia preliminare con acqua calda

Elimina lo sporco più evidente

Applicazione soluzione detergente

Elimina i residui di sporco

Lavaggio intermedio a caldo

Asporta soluzione detergente e sudiciume

OPERAZIONI

disinfezione

Uccide i micro-organismi rimasti

**Risciacquo finale per eliminare ogni traccia di
disinfettante**

NORME COMPORTAMENTALI



**Pulizie, detergenti, disinfettanti
riposti in locale apposito o armadio**

Rispetto delle scadenze previste dal manuale HACCP

**Non compiere operazioni di pulizia
durante la manipolazione/preparazione alimenti**

Indossare abbigliamento adeguato

... E RICORDARE...

Non utilizzare scopa a secco, né segatura

**Rispettare le dosi indicate sulle confezioni di
detergenti e disinfettanti e le T° di utilizzo**

**MOLTI PRODOTTI SONO TOSSICI
IL RISCIAQUO È IMPORTANTISSIMO**



ERRORI RICORRENTI

**INSUFFICIENTE O IMPRECISA PULIZIA
PRIMA DELLA APPLICAZIONE DEL
DISINFETTANTE**

UTILIZZO DI ACQUA FREDDA

USO DI PRODOTTI NON IDONEI

**DOSAGGIO SUPERIORE O
INFERIORE DEL PRODOTTO**

**TEMPO DI CONTATTO TRA
DISINFETTANTE E SUPERFICIE
TROPPO BREVE**

**Lo sporco
non va
disinfettato!!!**



IGIENE DELL'OPERATORE



IGIENE DELL'OPERATORE



Controllo taglio e pulizia delle unghie;
capelli, barba e baffi in ordine

Non usare oggetti di cosmesi durante il
lavoro

Evitare di indossare orologi, anelli,
bracciali

Durante il lavoro non
consumare cibi o bevande

E soprattutto...



IGIENE

DELL'OPERATORE



NON UMETTARE LE DITA CON SALIVA per prendere oggetti leggeri (*tovaglioli ,carta...*)

PARLARE DISTANZIATI DAGLI ALIMENTI
evitando di starnutire e tossire su di essi

Occhio a.. ...

IN CASO DI FERITE SULLE MANI *disinfettarle e proteggerle con bende monouso e cerotti impermeabili (salvo poi indossare guanti monouso a protezione)*

IGIENE DELL'OPERATORE



Ehi.. e la
DIVISA...???

**MATERIALE IDONEO E
COLORE CHIARO**

**IL CAMICE DEVE RICOPRIRE LE
MANICHE DEI VESTITI**

**IL COPRICAPO DEVE CONTENERE
LA CAPIGLIATURA**

**SE NECESSARIO, INDOSSARE SUL CAMICE
UN GREMBIULE LAVABILE**

CALZATURE A NORMA E LAVABILI

IGIENE DELL'OPERATORE



*Il lavoro deve iniziare con
abbigliamento ineccepibile*

*Cambio prima e dopo il lavoro
(comunque quando si
abbandona l'attività)*

*Il cambio della divisa deve
avvenire regolarmente*

IGIENE DELL'OPERATORE



*A proposito degli
spogliatoi...*



**Per ogni operatore prevedere due
armadi - o *uno a doppio scomparto*
in materiale lavabile e disinfettabile**

Abiti civili

Abiti da lavoro

IGIENE

DELL'OPERATORE



*A proposito degli
spogliatoi...*

Mantenuti nel massimo ordine



**Non possono esservi
depositati coltelli o altre
attrezzature**

**Le divise sporche vanno
riposte in contenitori appositi**

IGIENE DELL'OPERATORE



*Quando lavarsi le
mani*

Prima di iniziare il lavoro

Dopo le pulizie di locali e attrezzature

Prima e dopo l'uso della toilette

Dopo avere mangiato, fumato o bevuto



IGIENE DELL'OPERATORE



*Quando lavarsi le
mani*

Dopo avere maneggiato rifiuti,
imballaggi, cose sporche

Dopo avere tossito o starnutito

Dopo avere toccato il fazzoletto

Dopo avere toccato naso, bocca, orecchie, capelli



IGIENE DELL'OPERATORE



*E come lavarsi le
mani...*

*... sempre
nell'apposito
lavabo...*

Prolungato lavaggio con sapone

Risciacquatura completa con acqua calda

Asciugatura con carta monouso



**Evitare il ricorso a pompe o doccette,
nonché immersione di mani
e avambracci
in vasche piene d'acqua**

LA CORRETTA MANIPOLAZIONE DEGLI ALIMENTI

**MANIPOLAZIONE ALIMENTI
RIDOTTA AL MINIMO INDISPENSABILE**

**PIANI DI LAVORO ED UTENSILI
DIFFERENZIATI PER:**

**ATTENZIONE ALLA MANIPOLAZIONE
DEGLI IMBALLAGGI**

**Carni rosse
pollame**

**Carni
Verdure crude**

**Prodotti cotti
crudi**

LA CORRETTA MANIPOLAZIONE DEGLI ALIMENTI

SEPARAZIONE CARNI ROSSE E POLLAME

LAVORAZIONE

Taglieri separati

CELLA FRIGO

Differenziate, oppure armadio separato
dentro una unica cella

VENDITA

Separatori all'interno del banco

LA CORRETTA MANIPOLAZIONE DEGLI ALIMENTI



**Lavarsi sempre le mani
prima della preparazione**

**Utilizzare sempre carni in
buono stato di conservazione**

Limitarne al massimo la manipolazione

Limitare il tempo tra preparazione e consumo

LA CORRETTA MANIPOLAZIONE DEGLI ALIMENTI



La carne macinata deve essere sempre conservata in frigo a $2^{\circ}\text{C} < T < 4^{\circ}\text{C}$

Non accumularne grandi quantità

LA CORRETTA MANIPOLAZIONE DEGLI ALIMENTI



non stoccare i cartoni nei luoghi di lavorazione

non appoggiare gli imballaggi sui piani di lavoro

ideale un locale o luogo apposito per
disimballare gli alimenti

in cella, separare sempre gli alimenti imballati
da quelli non protetti

**Gli imballaggi (cartoni)
sono contaminanti !!!**

Fonti

Manila BIANCHI

Dirigente Veterinario - I.Z.S. PLV -
Controllo Alimenti e Igiene delle Produzioni
C.Re.A.L.I.A. - Centro Regionale Allergie e Intolleranze Alimentari

Carlo BRINI

Già Dirigente Veterinario - ASL BI
Area Igiene degli Allevamenti e delle Produzioni Zootecniche

Valerio GIACCONE

Professore Ordinario presso l'Università degli Studi di Padova -
Facoltà di Medicina Veterinaria.
Ispezione e controllo dei prodotti alimentari di O.A.
Microbiologia applicata all'Igiene degli Alimenti

Alberto MANCUSO

Responsabile Centro Progetti Nazionali ed Internazionali nel Settore
Veterinario
Attività internazionali nel settore della Sicurezza Alimentare

Bovannrith 'NGUON

Dirigente Medico Servizio Igiene degli Alimenti e Nutrizione
ASL BI

Normativa Comunitaria

Reg. (UE) 2283/2015
Reg. CE 1169/2011
Reg. CE 1069/2009
Reg. CE 1099/2009
Reg. CE 178/2002
Reg. CE 1760/2000

Moduli di formazione per la microimpresa

E ... buon appetito