

REGOLE DI IGIENE E DI SALUBRITÀ DURANTE LA MANIPOLAZIONE DEGLI ALIMENTI

1. Eliminare ogni alimento alterato divenuto non idoneo al consumo, potendo essere stato contaminato o la cui sicurezza (sicurezza dell'alimento) non è garantita.
2. Fissare una data di scadenza appropriata per i prodotti fabbricati o confezionati.
3. Effettuare una corretta rotazione degli alimenti.
4. Mantenere le apparecchiature contenenti alimenti potenzialmente pericolosi ad una temperatura di 4° C o meno o di 60° C o più.
5. Mantenere gli alimenti potenzialmente pericolosi refrigerati ad una temperatura di 4° C o meno e quelli serviti caldi ad una temperatura di 60° C o più.
6. Fare scorte di prodotti provenienti esclusivamente da fonti riconosciute, approvate e sicure, ed essere in grado di dimostrare la provenienza dei prodotti in dotazione.
7. Apporre sui prodotti le etichette riportanti tutte le informazioni necessarie per il loro consumo sicuro. Le informazioni devono essere esatte e complete (nome comune del prodotto, elenco degli ingredienti in ordine decrescente, modalità e durata della conservazione, stato, uso, quantità netta, origine, nome ed indirizzo della parte responsabile).
8. Eseguire attività di preparazione, confezionamento o di trasformazione dei prodotti, nonché la conservazione o qualsiasi altra operazione per impedire l'ingresso di agenti contaminanti di qualsiasi tipo, per garantire la sicurezza dei prodotti e rispettare le normative vigenti.
9. Scongelare gli alimenti potenzialmente pericolosi secondo metodi riconosciuti e sicuri.
10. Assicurarsi che l'alimento raggiunga una temperatura interna di cottura sicura rispettandone la temperatura ed il tempo di cottura adatti per gli alimenti crudi di origine animale o vegetale.
11. Utilizzare metodi di preparazione idonei a prevenire la sopravvivenza e la proliferazione di microrganismi patogeni e che contribuiscono alla loro riduzione o eliminazione.
12. Raffreddare gli alimenti potenzialmente pericolosi da 60° C a 4° C (temperatura interna) in meno di 6 ore, il che dovrebbe includere un raffreddamento da 60° C a 21° C (temperatura interna) in meno di 2 ore.
13. Riscaldare gli alimenti potenzialmente pericolosi, precedentemente cotti e refrigerati, in modo che tutte le parti raggiungano una temperatura di almeno 63° C per 3 minuti (escluso il riscaldamento in un forno a microonde) o 74° C per 15 secondi in meno di 2 ore.

14. Pulire e disinfettare tutti gli utensili, le attrezzature e le superfici di lavoro che sono a contatto diretto o indiretto con gli alimenti con prodotti, strumenti o attrezzature specifiche per l'industria alimentare, secondo metodi riconosciuti (modalità di utilizzazione, risciacquo, ecc) e diluizioni richieste. L'intervento di pulizia precede quello di disinfezione.

15. Attuare le frequenze di pulizia e disinfezione degli utensili, attrezzature e superfici a contatto diretto o indiretto con gli alimenti, anche spesso oltre il necessario, per prevenire la contaminazione. Rispettare la frequenza degli interventi di pulizia e di disinfezione conformemente alle esigenze previste dalla normativa e quelle riconosciute dal MAPAQ.

16. Lavarsi le mani e gli avambracci con acqua calda e sapone dopo aver toccato alimenti crudi e prima di maneggiare alimenti pronti ad essere consumati o superfici che sono a contatto con questo tipo di alimenti, prima di iniziare a lavorare e ogni volta che c'è un rischio di contaminazione degli alimenti, in particolare dopo aver fumato, mangiato, bevuto, dopo aver utilizzato i servizi igienici o essersi recati in una zona contaminata e dopo aver fatto uso del fazzoletto da naso.

17. Assicurarsi che ogni locale, zona o veicolo usato per la preparazione del cibo abbia un lavandino con rubinetto miscelatore, acqua potabile corrente, calda e fredda, dispenser di sapone e salviettine individuali monouso per il lavaggio delle mani e un dispositivo per l'asciugatura igienica delle mani. L'attrezzatura necessaria per il lavaggio a mano deve essere accessibile e funzionale.

18. Assicurarsi che, sul piano dell'igiene, il personale adotti un comportamento consono al senso comune e adatto all'industria alimentare. Occorre astenersi dal consumare cibo nei locali, zone o veicoli utilizzati per la preparazione di prodotti, il lavaggio o la pulizia di materiale ed attrezzature.

19. Organizzare il lavoro del personale in modo da ridurre al minimo gli spostamenti tra zone di diversi livelli sanitari (da una zona contaminata a una zona alimentare di deposito o di preparazione).

20. Assicurarsi che il personale sia in possesso delle speciali qualifiche richieste dalla legge per la manipolazione degli alimenti.

21. Assicurarsi che le persone addette alla preparazione degli alimenti, al lavaggio o alla pulizia del materiale e delle attrezzature o a qualsiasi altro compito legato al trattamento degli alimenti:

- non presentino una ferita infetta o una piaga non adeguatamente coperta,
- non soffrano di una malattia che può contaminare gli alimenti o non presentino sintomi come diarrea, nausea, vomito o febbre.

22. Assicurarsi che il personale addetto alla preparazione degli alimenti, al lavaggio o alla pulizia del materiale e delle attrezzature:

- indossi indumenti puliti utilizzati esclusivamente per questo lavoro, un copricapo pulito che contenga tutta la capigliatura ed un copribarba, all'occorrenza;
- non porti gioielli o oggetti che potrebbero cadere negli alimenti o contaminarli.

23. Mantenere pulite le attrezzature, gli utensili ed i materiali di imballaggio utilizzati per la preparazione, il confezionamento, la conservazione, il trasporto, l'etichettatura e la distribuzione dei prodotti.

24. Utilizzare materiali, attrezzature, utensili e contenitori in buono stato, progettati, costruiti, fabbricati, conservati, smontabili, facili da pulire e disposti in modo da funzionare secondo l'uso previsto nell'industria alimentare.

25. Utilizzare attrezzature, utensili e contenitori che sono a diretto contatto con gli alimenti a base di un materiale:

- che non può essere alterato dagli alimenti;
- che è impermeabile e non assorbente ed è privo di parti asportabili, irregolarità o fessure.
- che non può essere corrosivo e che resiste agli interventi di lavaggio, pulizia e disinfezione.

26. Riporre i rifiuti in contenitori puliti, muniti di sacchi e dotati di coperchi. Mantenere una frequenza di rimozione dei rifiuti per evitare traboccamenti.

27. Mantenere i luoghi, i locali o i veicoli puliti ed organizzati in modo da prevenire la contaminazione fisica, chimica o microbiologica.

28. Mantenere il locale o il veicolo privo di insetti, parassiti e ogni altra specie di animali non autorizzati o i loro escrementi.

29. Rifornire luoghi, locali o veicoli di acqua corrente potabile calda e fredda (almeno 60° C) in quantità sufficiente per eseguire le operazioni più comuni. Prendere le misure per garantire una protezione adeguata del rifornimento idrico da un pozzo, all'occorrenza.