



Co-funded by
the European Union



CC BY-NC-SA 4.0 DEED

Attribution-NonCommercial-ShareAlike 4.0 International

Sicurezza alimentare, igiene e sanificazione

UNITÀ 1





Co-funded by
the European Union



Co-funded by
the European Union

"Funded by the European Union. Views and opinions expressed are however those of the author(s) only and do not necessarily reflect those of the European Union or the European Education and Culture Executive Agency (EACEA). Neither the European Union nor EACEA can be held responsible for them."

"Von der Europäischen Union finanziert. Die geäußerten Ansichten und Meinungen entsprechen jedoch ausschließlich denen des Autors bzw. der Autoren und spiegeln nicht zwingend die der Europäischen Union oder der Europäischen Exekutivagentur für Bildung und Kultur (EACEA) wider. Weder die Europäische Union noch die EACEA können dafür verantwortlich gemacht werden."



This document was created as free learning and teaching material (Open Educational Resource) and is licensed under Attribution-NonCommercial-ShareAlike 4.0 International. To view a copy of this license, visit <http://creativecommons.org/licenses/by-nc-sa/4.0/>



Deaf Chefs
Learning The World Cuisine
2021-1-DE02-KA220-VET-000034650
www.silentchefs.org



Co-funded by
the European Union

UNITÀ 1

Sicurezza alimentare, igiene e sanificazione

Argomenti

- 1.1. **Importanza dell'igiene in cucina**
- 1.2. **Concetti base dell'igiene e sicurezza alimentare**
- 1.3. **L'importanza dell'igiene personale in cucina**
- 1.4. **Quali sono i pericoli che compromettono la sicurezza alimentare e come evitarli?**





Co-funded by
the European Union

1.1. Igiene in cucina

Uno degli elementi essenziali di una vita sana è il consumo sicuro di alimenti. Ci sono alcuni elementi che devono essere presi in considerazione in tutte le fasi di "produzione, acquisto e consumo" per garantire la sicurezza alimentare.

1.2. Concetti base dell'igiene e della sicurezza alimentare

Gli alimenti sicuri sono quelli privi di tutti i fattori che causano il deterioramento e la contaminazione, mentre il loro valore nutrizionale è preservato.

Igiene: Le applicazioni e le misure di pulizia adottate per proteggere la salute da fattori nocivi sono chiamate igiene.

Sanificazione: È la purificazione biologica degli alimenti da tutti i microrganismi.

Igiene alimentare: È l'insieme delle norme necessarie per controllare i pericoli che si verificano per proteggere la salute umana durante le fasi di "produzione, acquisto, conservazione, distribuzione e vendita" degli alimenti e per eliminare i rischi.

Igiene della cucina: È il concetto che esprime la preparazione degli alimenti in condizioni idonee alla salute.

1.3. L'importanza dell'igiene personale in cucina

Bocca/naso/capelli/vestiti

- Bocca, naso e capelli non devono essere toccati durante la preparazione o la cottura dei cibi.
- Quando si tossisce o si starnutisce si deve usare un fazzoletto di carta o una mascherina.
- Quando si deve controllare il sapore del cibo, si deve usare un cucchiaino separato e posizionarlo su un piatto separato; l'assaggio non deve essere fatto con il cucchiaino con cui si mescola il cibo.
- Per evitare che i capelli cadano nel cibo, si deve usare una fascia per capelli o altro materiale protettivo.



Deaf Chefs
Learning The World Cuisine
2021-1-DE02-KA220-VET-000034650
www.silentchefs.org



Co-funded by
the European Union

Mani e igiene

- Le mani devono essere assolutamente lavate bene con il sapone
- All'inizio di ogni operazione,
- dopo aver toccato alimenti crudi
- Ogni volta dopo la toilette,
- prima di servire il cibo,
- Dopo aver toccato il denaro,
- Dopo aver toccato strumenti sporchi,
- Dopo aver tossito e starnutito,
- Dopo aver toccato i rifiuti.

Come lavarsi le mani correttamente?

- Le mani devono essere insaponate dal polso alla punta delle dita, preferibilmente con acqua calda,
- strofinare tra le mani e le dita per almeno 20 secondi,
- Le mani vengono sciacquate accuratamente sotto l'acqua corrente,
- le mani vengono asciugate con un asciugamano pulito o con carta assorbente.

Come applicare i disinfettanti per le mani?

Il modo più efficace e veloce per eliminare i batteri dalle mani è la "disinfezione delle mani". È necessario utilizzare disinfettanti con proprietà antisettiche. Prelevare 3-5 ml di un disinfettante efficace a base di alcol, applicarlo su entrambe le mani e strofinarlo per circa un minuto. I disinfettanti per le mani possono essere applicati sulle mani lavate o asciutte, soprattutto dopo la toilette e dopo il contatto con la carne cruda.

1.4. Quali sono i pericoli che compromettono la sicurezza alimentare e come evitarli?

- Gli stabilimenti che producono e vendono alimenti e sostanze e materiali correlati che vengono a contatto con gli alimenti, nonché gli stabilimenti che li offrono per il consumo di massa, sono tenuti ad attuare e mantenere procedure basate sui principi delle "Pratiche igieniche" e dell'"HACCP", che sono tra i metodi più efficaci per ottenere alimenti sicuri.



Deaf Chefs
Learning The World Cuisine
2021-1-DE02-KA220-VET-000034650
www.silentchefs.org



Co-funded by the European Union

- Acquistare o presentare i prodotti di aziende alimentari con un numero di registrazione/approvazione,
- Gli alimenti la cui qualità si è deteriorata e la cui data di scadenza/data di consumo consigliata non sono indicate chiaramente non devono essere venduti o consumati,
- Conservazione degli alimenti in conformità alle condizioni di stoccaggio,
- Prevenzione della contaminazione incrociata.
- Conformità alle norme igieniche,
- Controllo dei parassiti,
- Rispetto delle norme di igiene personale,
- Utilizzo di attrezzature tecniche, strumenti e materiali adeguati,
- Attuazione di un'efficace gestione dei rifiuti,
- Le aree in cui i prodotti alimentari vengono preparati, utilizzati o trasformati devono essere progettate e realizzate in modo da garantire condizioni igieniche adatte alla produzione di alimenti,
- Lo spazio di lavoro deve essere sufficiente per consentire lo svolgimento impeccabile delle procedure igieniche.
- Le porte devono essere facili da pulire e disinfettare,
- Le finestre devono essere realizzate in materiale resistente per evitare l'accumulo di sporco,
- Le zanzariere devono essere utilizzate sulle finestre che si aprono verso l'esterno,
- I davanzali delle finestre non devono essere utilizzati come ripiani.
- Le superfici devono essere progettate in modo da non provocare l'accumulo di sporcizia, la contaminazione di materiali estranei con gli alimenti, la formazione di liquidi condensati o di muffe,
- Devono essere pulibili, disinfettabili e resistenti alla corrosione.
- Le superfici dei pavimenti e delle pareti devono essere solide, facilmente pulibili e disinfettabili quando necessario,
- L'acqua dei servizi igienici nei luoghi di lavoro deve essere continua, deve essere presente un collegamento fognario e non deve in alcun modo essere aperta direttamente sui locali dove si preparano i cibi,
- Nelle aree dei servizi igienici devono essere presenti dispenser di sapone liquido, asciugamani igienici e disinfettanti,
- Nei servizi igienici devono essere disponibili tappetini igienici.
- Le aree di socializzazione del personale devono essere separate dalle aree di produzione e vendita degli alimenti,
- Il personale deve avere a disposizione aree per cambiarsi d'abito,
- Dovrebbero essere presenti armadietti in cui riporre separatamente gli abiti da lavoro e quelli da strada.



Deaf Chefs
Learning The World Cuisine
2021-1-DE02-KA220-VET-000034650
www.silentchefs.org



Co-funded by
the European Union

- Un numero necessario di lavandini puliti, efficienti e funzionanti deve essere disponibile in punti adeguati del luogo di lavoro,
- Gli strumenti e le attrezzature utilizzati nella lavorazione degli alimenti non devono essere lavati nei lavandini,
- In base alla natura del lavoro svolto, devono essere disponibili collegamenti per l'acqua fredda e calda.
- I sistemi di ventilazione devono essere in grado di eliminare fumo, odori, fuliggine ed evaporazione, preservare il calore e impedire l'ingresso di polvere, sporco e parassiti,
- Il luogo di lavoro deve essere illuminato naturalmente o artificialmente, in modo equivalente alla luce del giorno,
- Le apparecchiature di illuminazione devono essere protette da possibili rischi e rotture,
- I luoghi di lavoro delle aziende alimentari devono disporre di acqua calda e fredda di qualità potabile in ogni momento,
- Il ghiaccio deve essere prodotto con "acqua potabile",
- I serbatoi dell'acqua devono essere realizzati con materiali adatti agli alimenti e alla salute umana,
- Le macchine del ghiaccio e i serbatoi dell'acqua devono essere puliti e disinfettati regolarmente.
- Le acque reflue e il sistema fognario devono essere progettati e realizzati in modo da evitare la contaminazione di alimenti e persone,
- Le forniture per la pulizia, i detersivi e i disinfettanti devono essere conservati in apposite aree chiuse e bloccate, non nelle aree in cui sono presenti alimenti,
- I contenitori e i flaconi delle sostanze detersive e disinfettanti devono essere chiaramente contrassegnati.

