
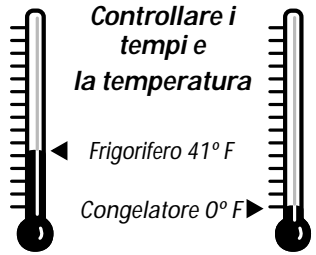
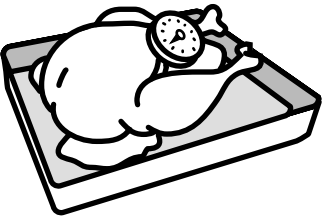
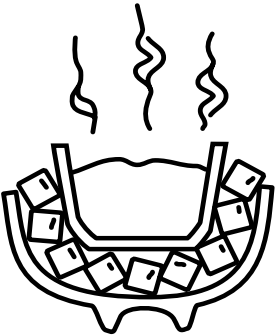


Sicurezza alimentare per addetti alla ristorazione

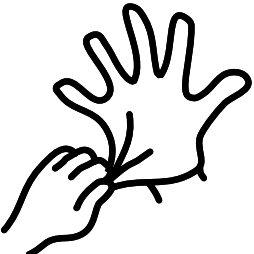
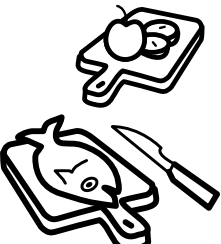

Molte delle malattie trasmesse da alimenti possono essere evitate adottando procedure corrette di conservazione e preparazione dei cibi. Gli alimenti di origine animale e i fagioli, il riso e la pasta cotti presentano particolari rischi: sono infatti considerati "alimenti potenzialmente pericolosi" (APP). Vi invitiamo a seguire queste norme e pratiche di sicurezza alimentare per garantire l'integrità del cibo che servite agli altri e che mangiate voi stessi. Queste istruzioni sono conformi al Codice Alimentare del 1999 della Food and Drug Administration.

RIMANERE IN BUONA SALUTE		
Principio fondamentale	Pericolo	Avvertenze di sicurezza alimentare
<p>Essere in buona salute</p>	<p>Contaminazione microbiologica</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Non preparate alimenti quando siete malati o avete un taglio aperto o un'abrasione sulle mani o sulle braccia. • Comunicate al gestore eventuali malattie. • Evitate di tossire e di starnutire nelle aree in cui sono presenti alimenti.
<p>Osservare una buona igiene personale</p> 	<p>Contaminazione microbiologica</p>	<p>Lavatevi sempre le mani dopo aver:</p> <ul style="list-style-type: none"> • usato il bagno. • tossito, starnutito o usato un fazzoletto di tessuto o di carta. • manipolato alimenti crudi. • maneggiato pentole, posate o altri accessori da cucina sporchi. • portato fuori la spazzatura.
	<p>Contaminazione incrociata</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Utilizzate un lavandino separato per lavarvi le mani.
	<p>Contaminazione fisica</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Sul lavoro indossate indumenti puliti.
	<p>Contaminazione microbiologica e fisica</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Portate accessori efficaci per tenere i capelli raccolti quando lavorate nella zona di preparazione dei cibi. • Non mangiate, bevete o fumate quando preparate da mangiare. • Tenete le unghie corte.
CONTROLLARE I TEMPI E LA TEMPERATURA		
Principio fondamentale	Pericolo	Avvertenze di sicurezza alimentare
<p>Controllare i tempi e la temperatura</p>  <p>Durante la presa in consegna dei rifornimenti alimentari</p>	<p>Crescita di batteri, produzione di tossine</p>	<p>Tenete gli alimenti fuori dalla "Zona di pericolo": 5–60°C (41°F - 140°F)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Utilizzate un termometro calibrato per uso alimentare per controllare la temperatura degli alimenti. <p>Prendete in consegna e conservate gli alimenti alle temperature adeguate</p> <ul style="list-style-type: none"> • Alimenti refrigerati a 5°C (41°F) o temperatura inferiore. • Alimenti surgelati/congelati a -17°C (0°F) o temperatura inferiore.
<p>Durante la preparazione</p>	<p>Crescita di batteri, produzione di tossine</p>	<p>Scongelate gli alimenti surgelati/congelati in:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Frigorifero. • Acqua corrente fredda potabile al di sotto dei 21°C (70°F) per 2 ore o meno. • Forno a microonde seguito da cottura o in quanto parte del processo di cottura.

CONTROLLARE I TEMPI E LA TEMPERATURA

Principio fondamentale	Pericolo	Avvertenze di sicurezza alimentare
<p>Controllare i tempi e le temperature</p> <p>Durante la cottura</p> 	<p>Crescita di batteri, produzione di tossine</p>	<p>Cuocete ogni alimento all'adeguata temperatura interna:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 165°F per 15 secondi: pollame, carne con ripieni, pesce, pasta e ripieni che contengono carne, pollame o pesce. • 165°F per 15 secondi: pollame macinato, tacchino. • 155°F per 15 secondi o a 158°F in modo istantaneo: per carni macinate (carni ricostituite e carni sottoposte ad iniezione di liquidi) e i preparati ricostituiti a base di: pesce, carne e uova crude non destinate al consumo immediato. • 145°F per 15 secondi: pesce, carne, maiale e uova crude per il consumo immediato. • 145°F per 3 minuti: arrosti di manzo e di maiale interi e arrosti a base di "corned beef" (manzo sotto sale). • 145°F sulla superficie superiore ed inferiore di una bistecca che porta un'etichetta che la certifica come "muscolo intero intatto di manzo" ossia "whole muscle intact beef." • 165°F per cibi crudi di origine animale cotti in un forno a microonde.
<p>Durante la conservazione prima del consumo</p>	<p>Crescita di batteri, produzione di tossine</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Tenete gli "alimenti potenzialmente pericolosi" (APP) caldi a 140°F o a temperatura superiore. • Tenete gli "alimenti potenzialmente pericolosi" (APP) freddi a 41°F o a temperatura inferiore.
<p>Durante il raffreddamento</p> 	<p>Crescita di batteri, produzione di tossine</p>	<p>Raffreddate gli "alimenti potenzialmente pericolosi" (APP) cotti:</p> <ul style="list-style-type: none"> • da 140°F – 70°F in 2 ore o in meno. • da 70°F – 41°F in 4 ore o in meno. • Raffreddate i cibi freddi preparati freddi a 41°F o temperatura inferiore entro 4 ore. • Datate i cibi freddi preparati in loco e conservati per più di 24 ore annotando anche la data di scadenza: • a 41°F – 7 giorni compresa la data di preparazione • a 45°F – 4 giorni compresa la data di preparazione • Raffreddate gli alimenti in contenitori non troppo fondi – altezza massima 10 cm (4 pollici).
<p>Durante il riscaldamento</p>	<p>Sopravvivenza e crescita di batteri, produzione di tossine</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Riscaldare rapidamente gli "alimenti potenzialmente pericolosi" a 165°F (2 ore o meno) e teneteli a 140°F.

EVITARE LE CONTAMINAZIONI

Principio fondamentale	Pericolo	Avvertenze di sicurezza alimentare
<p><i>Proteggere gli alimenti dalle contaminazioni</i></p> 	<p>Contaminazione microbiologica e fisica</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Evitate di venire a contatto con le mani non protette con alimenti pronti per essere consumati: utilizzate accessori quali guanti monouso, carta da salumeria, spatole, pinze, posate o altri utensili da tavola. • Riducete al minimo il contatto delle mani senza guanti con cibi esposti che non siano pronti da mangiare. • Conservate gli alimenti in contenitori coperti o nelle loro confezioni. • Non conservate alimenti confezionati in materiali assorbenti a diretto contatto con ghiaccio o acqua. • Non conservate alimenti non confezionati a diretto contatto con ghiaccio non scolato. • Lavate frutta e verdure prima di cuocerle o di servirle a tavola. • Conservate gli alimenti in un luogo pulito ed asciutto, non soggetto a spruzzi, polvere o altri contaminanti e ad un'altezza minima dal suolo di 15 cm (6 pollici).
<p><i>Evitare le contaminazioni incrociate</i></p> 	<p>Contaminazione incrociata</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Separate gli alimenti di origine animale crudi da alimenti di origine animale e altri cibi pronti per il consumo (sushi, crostacei, frutta e verdura) durante lo stoccaggio, la preparazione, la conservazione prima del consumo e il servizio.
	<p>Contaminazione microbiologica</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Pulite e disinfettate i termometri da cucina prima e dopo ogni controllo della temperatura di alimenti crudi e di alimenti pronti per il consumo.
	<p>Contaminazione incrociata</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Non mescolate alimenti di origine animale crudi con cibi cotti.
<p><i>Tenere pulite le superfici che vengono a contatto con gli alimenti.</i></p> 	<p>Contaminazione microbiologica</p>	<p>Contaminazione di microorganismi Pulite e disinfettate le attrezzature, le posate e gli utensili da cucina:</p> <ul style="list-style-type: none"> • prima di usare un altro tipo di alimento di origine animale (manzo, pesce, agnello, maiale e pollame). • quando passate dalla preparazione di alimenti crudi a cibi pronti per il consumo. • prima di preparare frutta e verdure crude e "alimenti potenzialmente pericolosi". • in qualsiasi momento durante le attività di preparazione in cui possa essersi verificata una contaminazione. • ogni 4 ore se usati con alimenti potenzialmente pericolosi a temperatura ambiente superiore a 55°F. • Pulite e disinfettate i termometri alimentari prima di utilizzarli e prima di riporli dopo l'uso.

