

NORME DI COMPORTAMENTO PER UNA PREPARAZIONE/MANIPOLAZIONE SICURA DEGLI ALIMENTI

Per prevenire le malattie trasmesse dagli alimenti e per garantire qualità e sicurezza dei prodotti, è necessario che l'operatore nella manipolazione degli alimenti segua precise **NORME DI COMPORTAMENTO**, che l'Organizzazione Mondiale della sanità ha riassunto nel seguente **DECALOGO**, adatto 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 dal lavoro, prima di entrare in area di produzione;
- ▶ avere 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).

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.

3. ESSERE CONSAPEVOLI DEL PROPRIO STATO DI SALUTE

In presenza di ferite o foruncoli, le mani vanno ben disinfettate e coperte con un cerotto o 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

معايير السلوك لاستعداد استخدام صحيح للمواد الغذائية

لمنع الأمراض المرسلّة بالأطعمة و لضمان جودة و أمن المنتجات، ضروري أن العامل في معالجة الأطعمة يتتبع المعايير المحدّدة للسلوك، و التي لخصتها المنظمة العالميّة للصحة في الوصايا العشر التّالية، المناسبة للطلّبات المحليّة :

1. يجب غسل اليدين باستمرار

اليدان هم المصدر الأول للتلوث، إذ يجب أن تغسلا و تنقيا باستمرار خاصة بعد:

- كل توقف عن العمل و قبل الدخول إلى منطقة الإنتاج;
- بعد استعمال المرحاض;
- بعد تنقية الأنف أو العطس;
- بعد لمس مواد، سطح الظواهر، الآلات، أو أجزاء من الجسم (الأنف ، الفم ، الشعر، الأذنين).

2. الاعتناء بالنظافة الشخصية

الملابس الخاصة (غطاء الشعر، القميص، المعطف، السروال، الحذاء) تخلع و تلبس في الخزانة، يجب أن تستعمل فقط أثناء العمل: تكون ذات لون واضح و يجب تغييرها كل مرة يظهر عليها بعض الوسخ .

بسبب وجود نسبة عالية من الجراثيم في الشعر فغطاء الرأس خاصة نافع جدا .

يجب قص الأظفار و العناية بنظافتهم و عدم وضع الخواتم و مزيّنات أخرى أثناء العمل

3. يجب الوعي بالحالة الصحية

في حالة وجود جروح أو قرحات يجب تعقيم اليدين جيدا و تغطيتهما بالصلق و الشفة، و الذي يجب تغييره بنظام. على أية حال الأشخاص الذين يحملون جروح متعفنة يجب أن يمنعوا عن استخدام المواد الغذائيّة المطبوخة أو الجاهزة للاستهلاك.

في حالة ظهور علامة الإسهال و الحمى يجب تعمد الوقاية و بتقدير من الطبيب الخاص التوقف عن العمل.

INSETTI, RODITORI ED ALTRI ANIMALI

La presenza negli ambienti di lavoro di insetti o roditori rappresenta una seria minaccia per l'integrità dei prodotti alimentari: la prevenzione si attua sia creando opportune barriere (protezione 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, uccelli, tartarughe) ospitano germi patogeni che possono passare dalle mani al cibo.

5. MANTENERE PULITE TUTTE LE SUPERFICI E PIANI DA LAVORO

Vista la facilità con cui gli alimenti possono essere contaminati è necessario che tutte le superfici, soprattutto i piani da 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 a base di uova, panna, 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°C e i +65°C, in speciali banchi con termostato.
- ▶ Gli alimenti deperibili da consumarsi freddi (quali arrosto, 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

4. protezione من الحشرات, القوارض و حيوانات أخرى

وجود الحشرات والقوارض في بيئة الشغل تمثل تهديد جدي لنزاهة منتج المواد الغذائية. الوقاية تتحقق بخلق حواجز مناسبة (حماية المواد الغذائية في أوعية مغلقة) وإدارة الأزبال بطريقة صحيحة. الحيوانات التي تعيش معنا في البيت (مثل الكلاب, القطط, الطيور, السلحفاة) هي أيضا تحمل جراثيم يمكنها التنقل عن طريق اليدين إلى الغذاء.

5. الاعتناء بنظافة جميع المساحات و دور العمل

نظرا لسهولة تلوث المواد الغذائية يجب أن تنظف جميع المساحات و خاصة دور العمل بطريقة كاملة. لاستعمال الطريقة الصحيحة للنظافة تتطلب النقل الكلي للوسخ, الغسل بالمادة منظفة, الشطف الأول, التعقيم بعدها يتبعها آخر شطف مع التنشيف أخير باستعمال الورق فقط.

6. احترام درجة حرارة الصيانة

الحفظ الصحيح للمواد الغذائية يضمن ثباتهم و ينقص من احتمال تكاثر الجراثيم المضرة للمستهلك مثل:

- المواد القابلة للفساد المغطاة أو المحشوة بكريم من البيض, القشدة, يوغورت, و المواد المغذية المغطاة بجيلا تين الغذائية يجب صيانتها في حرارة لا تتعدى +4°C درجة.
- المواد الغذائية القابلة للفساد المطبوخة و التي تستهلك ساخنة (مثل الأطباق الجاهزة, السناك, قضيب, دجاج, و غيره) يجب حفظها في حرارة بين +60°C و +65°C درجة, في خوان خاص بالترموستات.
- المواد الغذائية القابلة للفساد والتي تستهلك باردة (مثل المشوي, porchetta, roast-beef, و غيره) أو المكرونة الغذائية الطرية المحشوة يجب حفظها في حرارة لا تتعدى +10°C درجة.

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 tagliare 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 (esempio separare la 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 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

10. RISPETTARE IL PIANO DI AUTOCONTROLLO

Ogni impresa alimentare dalla più piccola alla più grande deve dotarsi ai sensi del Decreto Legislativo 155/1997 di un piano di autocontrollo in cui sono descritti i pericoli per gli alimenti e le relative MISURE PREVENTIVE che la Ditta mette in atto per prevenire o tenere sotto controllo tali pericoli: essere a conoscenza e applicare le procedure adottate è un dovere e un obbligo per ciascun operatore.

7. تجنب وضع الغذاء الغير مطبوخ مع المطبوخ

بسبب امكان وجود جراثيم في الغذاء الغير المطبوخ يمكنه أن يلوث الغذاء المطبوخ و لو بأقل احتكاك: هذا التلوث المتشابك يمكن أن يكون ظاهرا, و أيضا غير ظاهر, كما في حالة استعمال السكين و الخشبة المستعملة لقطع الغذاء الغير المطبوخ, يمكنه وضع نفس المكروب الذي كان قبل الطبخ في الغذاء المطبوخ من جديد. أيضا في عملية الصيانة يجب عزل الغذاء المطبوخ عن الغير المطبوخ و نوعية المواد الغذائية (مثلا عزل لحم الخنزير من لحم البقر أو الجبن من فخذ الخنزير المقعدة (prosciutto).

8. طبخ و تسخين المواد الغذائية

كثير من الأغذية الغير المطبوخة كاللحم, البيض, الحليب الغير المعقم غالبا ما تكون ملوثة بمكروب يسبب في أمراض. الطبخ بعناية يقضي عليها كليا: أساسي جدا احترام الوقت و درجة الحرارة و التي يمكنها أن تتغير من مادة غذائية لأخرى. بينما لتسخين الغذاء يستحسن الوصول إلى + 72° درجة/ لدقيقتين على الأقل.

9. استعمال الماء الصالح للشرب طبعاً

10. احترام مشروع المراقبة

كل مؤسسة غذائية من الصغيرة إلى الكبيرة يجب أن تجهز مشروع مراقبة كما في قانون القضاء التشريعي 155/1997 حيث يصف أخطار المواد الغذائية و المقياس الوقائي الذي تضع الشركة للمراقبة و حراسة تلك الأخطار: معرفة و تطبيق الإجراءات المتخذة هو واجب و فرض على كل عامل.

DATA: _____ التاريخ

PER PRESA VISIONE
أخذ بعين الاعتبار

Firma dell'operatore neo assunto
إمضاء العامل الجديد

Firma del Titolare
إمضاء صاحب العمل

TIMBRO DITTA
خاتم الشركة