

**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.

关于安全进行食品加工的行为规定

为了预防由食品带来的疾病，确保产品的质量和安全，需要食品加工人员认真履行由世界卫生组织制定的“行为规范”，规范根据实际需要具体规定如下：

1. 反复洗手

手是污染的主要来源，因此在以下行为之后，必须经常性的清洗双手：

- ▶ 每次工作间歇，重新进入工作区之前；
- ▶ 使用卫生间之后；
- ▶ 清洗鼻子或打喷嚏之后；
- ▶ 触摸物体表面，家具或自己身体的某些部位之后（鼻子，嘴巴，头发，耳朵）。

2. 保持良好的个人卫生习惯

配备专用的衣服（帽子，衬衣，外罩，裤子，鞋）并在换衣间更换，必须绝对保证在工作当中使用：颜色为浅色，一脏就换。

特别是要带帽子，带帽子的目的是因为头发的细菌最多。手指甲要剪短和保持干净。在工作中不得佩戴戒指和其他首饰。

3. 必须明确个人的身体健康状况

在受伤或起芥子的时候，双手必须进行很好的消毒并用创可贴或纱布包扎，定时更换。在任何情况下伤口感染的员工都必须远离配置熟食及即食食品的工作。

该预防措施同样适用于具有痢疾，发烧症状的工作人员，由其医生开出证明并远离工作岗位。

4. PROTEGGERE GLI ALIMENTI DA 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.

4. 防止食品被虫类及其他动物侵蚀

如果在工作环境中出现虫类，将对整个食品构成威胁，预防措施可以建立起防护屏障。用可移动的网子做成防护罩，或相应采取一些特殊措施将食物存放在密闭的容器中，并将垃圾用正确的方式加以管理。另外家禽（狗，猫，鸟，乌龟）也都携带致病细菌，通过手传播给食物。

5. 要保持所有表面及工作台面的清洁

由于食品易受污染，需要所有的表面特别是工作台非常的干净。正确的操作规程为先初步将脏物去除，然后用洗洁净擦洗，再进行冲洗。最后一遍冲洗后，消毒擦干，只能使用纸类清除。

6. 按照正确的温度储藏

将食物进行正确的储藏以保证其稳定性，减少因微生物的繁殖而对消费者产生侵害的可能性。比如：

- ▶ 带盖子易变质的食品，或以乳制品为原料的食品，如鸡蛋，奶油，酸奶，及带盖的食品，必须在不得超过+4°C 的温度下保存。
- ▶ 易变质的熟食加热后（即食品，快餐，烤鸡等）必须在 +60°C 到 +65°C 之间保存，并使用保温的特殊工作台。
- ▶ 易变质的冷食食品（烤肉，烤牛排，烤乳猪等）及带馅的新鲜面食，必须在不超过+10°C 的温度下保存。

7. EVITARE DI METTERE A CONTATTO I CIBI CRUDI CON 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. 生食和熟食必须分开

由于生食本身带有细菌，有可能因为很小的接触就污染给熟食。这种交叉感染可以是直接的，也可以是看不见的，比方使用切过生食的刀就带有细菌。而且在储藏时不仅生熟食要分开放，不同种类的食物也要分开放（比如猪肉和牛肉，奶酪和火腿肉）。

8. 烹调及加热食品

很多生食比如肉，蛋，没有消毒的牛奶，经常会带有病菌，需要长时间的烹煮，这样才能将细菌完全杀灭。必须按照时间和温度相结合的原则，但可以根据食品的不同而有所变化。在给食品加热时，规定在达到 72°C 后持续至少 2 分钟。

9. 必须绝对使用饮用水

10. 必须认真执行自我监控制度

每一个食品企业无论小大都必须执行 155/1997 号法令规定的自我监控制度，其中描述了会对食品产生的危险以及相关的防范措施。企业必须执行这些预防措施并将危险处在自己的控制之下：认识并使用正确的操作程序是每一个操作员的职责，必须遵守。

DATA: _____

日期: _____

PER PRESA VISIONE

已阅读

Firma dell'operatore neo assunto

新上岗的操作人员签字

Firma del Titolare

领导签字

TIMBRO DITTA

公司盖章