

IGIENE DEL PERSONALE

Gli addetti alla manipolazione e somministrazione di alimenti e bevande devono garantire il rispetto di quanto segue:

- ❖ indossare abiti puliti e preferibilmente di colore chiaro, utilizzati esclusivamente allo scopo
- ❖ lavarsi frequentemente le mani soprattutto:
 - dopo aver usato i servizi igienici
 - prima di riprendere il lavoro
 - dopo aver manipolato i rifiuti
 - dopo aver toccato imballaggi, superfici od utensili sporchi
 - dopo aver toccato alimenti crudi
 - dopo aver fumato, mangiato, tossito, starnutito portando la mano davanti alla bocca

Il corretto lavaggio delle mani va effettuato nel modo seguente:

- utilizzare lavabi con erogazione di acqua a comando non manuale
 - utilizzare sapone liquido germicida
 - regolare la temperatura dell'acqua intorno ai 40-45°C
 - sfregare vigorosamente le mani e gli avambracci
 - risciacquare con abbondante acqua
 - asciugare con sistemi monouso o ad aria calda
-
- ❖ eliminare orologi, anelli, bracciali, orecchini e collane poiché rappresentano un veicolo per i microrganismi e perché parte di questi oggetti possono finire negli alimenti
 - ❖ proteggere adeguatamente tagli e ferite

SANIFICAZIONE

E' la principale delle buone pratiche di lavorazione, è data dal susseguirsi di 2 fasi distinte:

- detersione per la rimozione dello sporco visibile
- disinfezione per l'eliminazione dei microrganismi patogeni

DETERGENTI UTILIZZATI:

DISINFETTANTI UTILIZZATI:
