

Videocorso «HACCP – L'igiene alimentare»

HACCP L'IGIENE ALIMENTARE

Formazione dei lavoratori su regole, consigli
e procedure per una corretta igiene alimentare



Slide n. 1

Indice del corso

Introduzione
Igiene personale
Il trattamento sicuro degli alimenti
Batteri
La lotta contro i batteri
Controllo della temperatura
L'igiene degli ambienti
Procedure di pulizia

Slide n. 2

INTRODUZIONE



Slide n. 3

Videocorso «HACCP – L'igiene alimentare»

INTRODUZIONE

Per IGIENE si intendono
tutte le misure necessarie
per assicurare la sicurezza del cibo
durante le varie fasi
dalla produzione al cliente finale

Slide n. 4

IGIENE PERSONALE



Slide n. 5

IGIENE PERSONALE

Per prevenire la crescita dei batteri,
bisogna mantenere
elevati standard di igiene.



L'IGIENE PERSONALE E' VITALE



Seguire le REGOLE

Slide n. 6

Videocorso «HACCP – L'igiene alimentare»

IGIENE PERSONALE



Durante l'orario di lavoro
NON usare gioielli



Attenzione
allo smalto, al trucco
e ai profumi

Slide n. 7

IGIENE PERSONALE

Pulizia personale e nell'abbigliamento



Slide n. 8

IGIENE PERSONALE

Tagli e ferite, sono punti
dove i batteri possono
moltiplicarsi.



Devono essere
coperti



Slide n. 9

Videocorso «HACCP – L'igiene alimentare»

IGIENE PERSONALE



Sul lavoro
bisogna rispettare
alcune **regole**
di comportamento

Slide n. 10

IL TRATTAMENTO SICURO



Slide n. 11

IL TRATTAMENTO SICURO DEGLI ALIMENTI

Utilizzare "scorciatoie"
nel trattamento e nella preparazione dei cibi
può causare pericoli e rischi di intossicazioni



Slide n. 12

Videocorso «HACCP – L'igiene alimentare»



BATTERI

L'avvelenamento da cibo
è causato dai patogeni che crescono
e si moltiplicano sul cibo.

↓ ↓ ↓ ↓ ↓

Per provocare infezione
devono essere presenti in
grandi quantità

Slide n. 14

BATTERI

I nemici principali degli alimenti

↓

Salmonella

↓

Staphylococcus aureus

↓

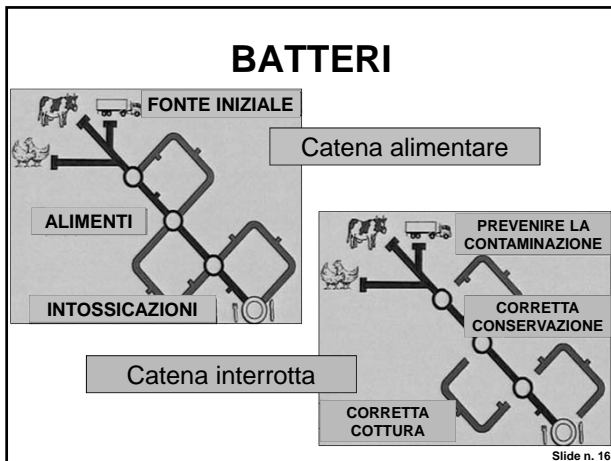
Clostridium perfringens

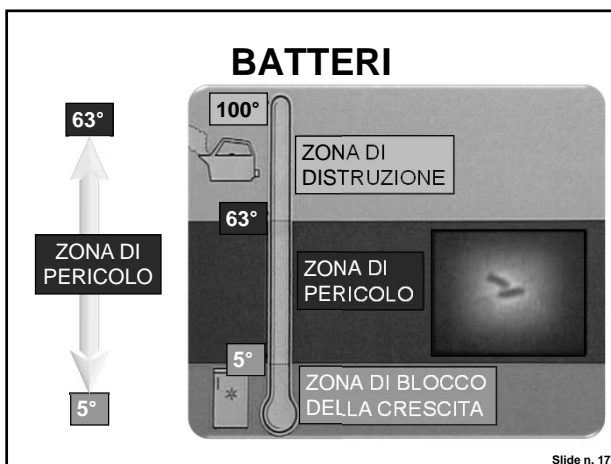
↓

Clostridium botulinum

Slide n. 15

Videocorso «HACCP – L'igiene alimentare»







Videocorso «HACCP – L'igiene alimentare»

LA LOTTA CONTRO I BATTERI

La rotazione
è un aspetto importante
della corretta gestione del cibo.

F.I.F.O
First in
First out



Slide n. 19

LA LOTTA CONTRO I BATTERI

RISCHI FISICI

Il rischio di contaminazione fisica
è sempre presente



Qualsiasi cosa
può cadere nel cibo stesso.

Slide n. 20

CONTROLLO
DELLA TEMPERATURA

Slide n. 21

Videocorso «HACCP – L'igiene alimentare»

CONTROLLO DELLA TEMPERATURA

Non lasciare il prodotto surgelato all'aperto



SI SCONGELA

e i batteri
iniziano a moltiplicarsi

Slide n. 22

CONTROLLO DELLA TEMPERATURA

4 tipologie
di conservazione



Asciutto



Refrigerata



Surgelata



Vetrina

Slide n. 23

CONTROLLO DELLA TEMPERATURA

SCONGELAMENTO



Dopo aver
scongelato il cibo
tenetelo in frigorifero
per quanto necessario

ma cucinatelo comunque
entro 24 ore.

Slide n. 24

Videocorso «HACCP – L'igiene alimentare»

CONTROLLO DELLA TEMPERATURA

COTTURA

È essenziale, per distruggere i batteri, raggiungere una temperatura interna di



75°C



Slide n. 25

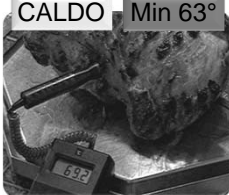
CONTROLLO DELLA TEMPERATURA

CONSERVAZIONE DEI CIBI PREPARATI

ATTENZIONE

alla temperatura di conservazione

CALDO Min 63°



FREDDO Max 5°



Slide n. 26

L'IGIENE DEGLI ALIMENTI



Slide n. 27

Videocorso «HACCP – L'igiene alimentare»

L'IGIENE DEGLI ALIMENTI

Le aree sporche,
usate per il cibo crudo
e gli avanzi



devono essere separate

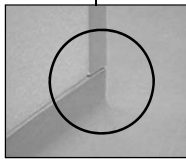


dalle aree pulite,
dove si preparano le carni cotte
e i dolci

Slide n. 28

L'IGIENE DEGLI ALIMENTI

Locali e attrezzature
vanno tenuti puliti



Pattumiere adeguate
e svuotate spesso



Slide n. 29

PROCEDURE DI PULIZIA



Slide n. 30

Videocorso «HACCP – L'igiene alimentare»

PROCEDURE DI PULIZIA



Prima del lavaggio
i residui, vengono allontanati
in una pattumiera.

Le pentole, vanno immerse
in una soluzione detergente
e poi sciacquate
con acqua a 82°C



Slide n. 31

PROCEDURE DI PULIZIA



Inoltre
con una spazzola rigida
si spazzano via i residui.

I resti di macelleria
necessitano di una
particolare attenzione.



Slide n. 32

PROCEDURE DI PULIZIA

CONTROLLO DEGLI INSETTI E DEGLI INFESTANTI

La miglior difesa contro gli insetti
consiste nell'utilizzare bidoni con coperchi



ATTENZIONE

Slide n. 33

Videocorso «HACCP – L'igiene alimentare»

PROCEDURE DI PULIZIA

Un alimento sano e sicuro è un diritto per tutti noi.

Tutti coloro che lavorano col cibo
hanno il dovere di garantire questa sicurezza.



Slide n. 34
