

MANUALE DI FORMAZIONE PER GLI OPERATORI ALIMENTARI

IMPARARE A CONOSCERE I PERICOLI
ALIMENTARI E I FATTORI DI RISCHIO DELLE
MALATTIE DI ORIGINE ALIMENTARE

INTRODUZIONE

INDICE

IGIENE PERSONALE-5

FONTI APPROVATE-7

TEMPERATURE CORRETTE-9

CONTAMINAZIONE ALIMENTARE-14

CONSERVAZIONE REFRIGERATA-17

GLOSSARIO-18

Questo manuale è stato redatto dalla Divisione Ambientale del Southern Nevada Health District (Dipartimento della Salute del Nevada meridionale) come strumento educativo. Per ulteriori informazioni su come fare il test per ricevere il tesserino di sicurezza di training per gli operatori alimentari, si prega di visitare www.snhd.info.

INTRODUZIONE

INFORMAZIONI SU QUESTO MANUALE

Le normative alimentari del Southern Nevada Health District pongono l'accento sul controllo dei fattori di rischio negli stabilimenti alimentari. Il controllo di cinque fattori di rischio, in particolare, contribuirà a prevenire le malattie di origine alimentare. Il responsabile di un ristorante deve essere a conoscenza dei fattori di rischio, al fine di addestrare gli operatori alimentari ed assicurare che le pratiche di sicurezza relative agli alimenti vengano rispettate. La conoscenza di queste informazioni viene migliorata attraverso un training continuato che dia la giusta importanza alla prevenzione delle malattie di origine alimentare. Se esiste un rischio per la sicurezza alimentare, come perdite d'acqua, ristagno delle acque di scarico o infestazioni, lo stabilimento dovrà chiudere e contattare il Dipartimento della Salute.

FATTORI DI RISCHIO DELLE MALATTIE DI ORIGINE ALIMENTARE	RISCHI ALIMENTARI
<p>Igiene personale insufficiente</p> <ul style="list-style-type: none"> •Lavarsi le mani in maniera poco accurata •Toccare i cibi pronti a mani nude •Operatori alimentari che lavorano quando sono malati e manifestano i seguenti sintomi: vomito, diarrea, mal di gola con febbre, ferite infette sulle mani e ittero <p>Cibo da fonti non sicure</p> <ul style="list-style-type: none"> •Alimenti provenienti da una fonte non approvata e/o preparati in luoghi non autorizzati •Ricevere cibo adulterato <p>Temperature/metodi di cottura impropri</p> <ul style="list-style-type: none"> •Cottura •Riscaldamento •Congelamento (passaggio in abbattitore, per eliminare i parassiti nel pesce) <p>Conservazione, tempo e temperatura impropri</p> <ul style="list-style-type: none"> •Conservazione mediante calore e mediante freddo inappropriata per gli alimenti TCS (time and temperature control for safety, da sottoporre a controlli di sicurezza basati su tempo e temperatura) •Uso improprio del tempo come fattore di controllo •Raffreddamento inappropriato degli alimenti TCS <p>Contaminazione degli alimenti</p> <ul style="list-style-type: none"> •Impiego di apparecchiature contaminate/costruite in modo inadeguato •Cattive pratiche dei dipendenti •Conservazione/preparazione degli alimenti non corretta •Esposizione a prodotti chimici 	<p>Biologico</p> <ul style="list-style-type: none"> •Microorganismi che possono causare malattie di origine alimentare •Batteri, virus, parassiti e funghi <p>Chimico</p> <ul style="list-style-type: none"> •Prodotti chimici non destinati al consumo •I disinfettanti, i detergenti o i prodotti per il controllo dei parassiti devono essere tenuti separati dagli alimenti <p>Fisico</p> <ul style="list-style-type: none"> •Oggetti estranei che possono causare lesioni •Vetro, metallo o osso

IGIENE PERSONALE

TECNICA PER LAVARSI LE MANI CORRETTAMENTE

Quella di lavarsi le mani è una pratica fondamentale dell'igiene personale. Prima di maneggiare gli alimenti, è importante **lavarsi le mani in un lavandino apposito**, al fine di prevenire malattie di origine alimentare. Il lavandino deve essere utilizzato UNICAMENTE per lavarsi le mani e deve essere attrezzato di detergente liquido, di asciugamani usa e getta e di un cestino per la spazzatura.

BAGNARE LE MANI con acqua calda (min. 100°F)	INSAPONARLE	SFREGARLE VIGOROSAMENTE per 15 secondi	RISCIACQUARLE	ASCIUGARLE	CHIUDERE IL RUBINETTO usando un asciugamano usa e getta
---	-------------	---	---------------	------------	--

LAVARSI LE MANI... ✓ Quando si entra in cucina ✓ Dopo essersi toccati il viso, i capelli o la pelle ✓ Dopo aver usato il bagno ✓ Dopo aver toccato prodotti di origine animale crudi ✓ Dopo aver portato fuori la spazzatura o aver pulito ✓ Dopo aver toccato QUALSIASI COSA sporca	In presenza di tagli sulle mani, lavarsele, avvolgerle in una benda pulita e indossare i guanti. Se ci si trova nell'impossibilità di lavarsi le mani a causa di lesioni, ferite, bende o ingessature, <u>non si può</u> lavorare con gli alimenti.
--	--

NON TOCCARE IL CIBO PRONTO CON LE MANI NUDE

I cibi pronti non possono essere toccati con le mani nude. **Usare una barriera fisica per prevenire la contaminazione da germi che potrebbero potenzialmente causare malattie di origine animale.** Questi germi non possono essere eliminati completamente con il solo lavaggio corretto delle mani.

I cibi pronti includono: il cibo cotto, la frutta e la verdura crude, i prodotti da forno, gli snack e il ghiaccio. Le barriere fisiche includono: carta antigrasso/oleata, guanti e utensili quali pinze, mestoli e spatole.

IGIENE PERSONALE

DIVISE

<ul style="list-style-type: none"> ✓ Contenimento appropriato dei capelli ✓ Vestiti ordinati e puliti ✓ Tutte le ferite coperte ✓ Nessun gioiello da polso ✓ Anello a fascia liscia ✓ Unghie corte e pulite 	<ul style="list-style-type: none"> ✗ Capelli che escono dal cappello/dalla retina ✗ Abiti sporchi ✗ Ferite aperte e sanguinanti ✗ Gioielli al polso ✗ Anelli decorati o con pietre ✗ Unghie lunghe, dipinte e/o artificiali
---	---

POLICY SULLA SALUTE DEI DIPENDENTI

La cura dell'igiene personale ha inizio a casa, quando ci si prepara per andare al lavoro ogni giorno. Tutti noi siamo portatori di germi che potrebbero causare delle malattie. **In quanto operatori alimentari, siete responsabili di prendervi cura della vostra salute, al fine di prevenire malattie di origine alimentare.** Se vi sono state diagnosticate salmonella, Shigella, E coli O157:H7, Epatite A o Norovirus, o se avete uno qualsiasi dei sintomi seguenti, informate il vostro datore di lavoro:

VOMITO	DIARREA	MAL DI GOLA E FEBBRE	UM MODO FACILE PER RICORDARE LE 5 MALATTIE DI ORIGINE ALIMENTARE	
	TAGLI O FERITE INFETTI sulle mani e sulle braccia	ITTERO		SEND SICK EMPLOYEES HOME NOW (MANDARE SUBITO I DIPENDENTI MALATI A CASA)
				Salmonella Shigella E coli Epatite A Norovirus

SE AFFETTI DA QUESTE MALATTIE NON SI PUÒ TORNARE AL LAVORO PRIMA CHE SIANO PASSATE 24 ORE DALLA SCOMPARSA DEI SINTOMI SENZA L'ASSUNZIONE DI MEDICINALI.

FONTI APPROVATE

ALIMENTI DA UNA FONTE NON APPROVATA E/O NON AUTORIZZATA

Partiamo dalle cose fondamentali... Una volta accettata la consegna, **non si può rendere il cibo insalubre nuovamente sicuro.**

Gli alimenti TCS, noti anche come PHF (potentially hazardous foods, alimenti potenzialmente pericolosi), richiedono un controllo basato sul tempo e sulla temperatura, per limitare la proliferazione di microrganismi patogeni o la formazione di tossine.

Una **fonte approvata è un fornitore affidabile** che sia stato ispezionato e che si attenga alla normativa. Prima di accettare gli alimenti dal fornitore, si dovrà sempre controllarli. Alla consegna, bisognerà controllare:

Le temperature di consegna degli alimenti TCS		L'integrità generale		I prodotti alimentari surgelati
135°F	I cibi caldi devono essere caldi (sopra i 135°F)	Rifiutare le lattine ammaccate, gonfie o che perdono.		Rifiutare gli alimenti surgelati la cui confezione contenga cristalli di ghiaccio o liquidi.
ZONA PERICOLOSA!	Tra i 41°F e i 135°F			
45°F	È accettabile ricevere uova, latte e crostacei vivi a 45°F			
41°F (O A TEMPERATURA INFERIORE)	I cibi freddi devono essere freddi (al di sotto dei 41°F) I prodotti surgelati devono essere congelati e solidi			
Il loro stato (eventuale deterioramento)		Le date di scadenza		Eventuali segni di contaminazione da parassiti o versamenti
Gli alimenti NON devono essere viscidii, appiccicosi o emanare cattivo odore.		CONSUMARE ENTRO 01-01-07 CONSUMARE PREFERIBILMENTE ENTRO 01-01-07	Gli alimenti devono essere usati entro il periodo indicato dal produttore.	Le confezioni devono essere pulite, asciutte ed intatte
La correttezza di etichettatura e fatturazione		L'etichettatura delle partite di crostacei		L'avvenuta eliminazione dei parassiti in certi tipi di pesce

L'origine ed il tipo di prodotto alimentare devono essere indicati.	Le etichette dei crostacei devono essere conservate in registro per 90 giorni.	Il pesce da servire crudo o scottato deve essere accompagnato dalla documentazione del fornitore che specifichi le modalità di surgelamento o di allevamento.
---	--	---

 **RIFIUTARE, ANZICHÉ ACCETTARE DAL PRODUTTORE QUEGLI ALIMENTI CHE NON SODDISFANO GLI STANDARD.**

ESERCIZIO	ACCETTARE O RIFIUTARE?			
Mix di insalata di cavolo confezionato in buone condizioni a 45°F	Uova pulite e integre a 45°F	Pesce con occhi infossati e opachi	Formaggio Cheddar con piccole macchie di muffa	Carne di manzo fresca che si ritrae al tocco

TEMPERATURE CORRETTE

TEMPERATURE DI CONSERVAZIONE		
<p>Benché cuocere il cibo sia l'unico modo di ridurre i germi a livelli di sicurezza, al fine di preservarli è necessario conservare gli alimenti TCS alle temperature appropriate. È importante che gli alimenti che richiedono controlli di sicurezza basati su tempo e temperatura (TCS) vengano conservati a temperature che restino fuori dalla zona di pericolo, nella quale i batteri proliferano più rapidamente. Mantenere freddi i cibi freddi e caldi i cibi caldi! Quando come base per il controllo della salute pubblica si utilizza il tempo, gli alimenti TCS tenuti a temperatura ambiente devono essere conservati per un periodo di tempo limitato e poi gettati via.</p>	<p>AREA DI CONSERVAZIONE MEDIANTE CALORE</p>	<p>NESSUNA PROLIFERAZIONE 135°F</p>
	<p>ZONA DI PERICOLO Tenere il cibo fuori da questo intervallo</p>	<p>I batteri crescono e si moltiplicano</p>
	<p>AREA DI CONSERVAZIONE MEDIANTE IL FREDDO</p>	<p>41°F PROLIFERAZIONE LENTA</p>

TEMPERATURE CORRETTE

SCONGELAMENTO CORRETTO

Quando si scongelano gli alimenti, è importante mantenerli ad una temperatura di 41°F o inferiore.

Utilizzare un metodo di scongelamento approvato:


<p>SOTTO REFRIGERAZIONE</p> <p>Pianificare in anticipo: Lo scongelamento dei prodotti di grandi dimensioni potrebbe richiedere diversi giorni. Mantenere la refrigerazione a 41°F o meno.</p>	<p>COME PARTE DELLA COTTURA</p> <p>Cuocerli ancora congelati. Questo è un ottimo procedimento per prodotti di piccole dimensioni.</p>	<p>NEL MICROONDE (PER ESSERE COTTI SUBITO)</p> <p>Trasferire immediatamente ad un processo di cottura convenzionale, o completarla nel microonde.</p>	<p>COMPLETAMENTE IMMERSI SOTTO ACQUA CORRENTE FREDDA</p> <p>Assicurarsi che il flusso dell'acqua sia abbastanza rapido da rimuovere e far galleggiare le particelle che si staccano. Assicurarsi che tutte le porzioni di cibo siano completamente immerse nell'acqua. L'acqua corrente deve essere fredda, la temperatura del cibo non deve alzarsi al di sopra dei 41°F.</p>
--	--	--	---

COTTURA

Cuocere gli alimenti TCS alla temperatura richiesta è il solo modo di ridurre la quantità di germi a livelli di sicurezza. Per controllare la temperatura degli alimenti, utilizzare un termometro a stelo calibrato e disinfettato. Inserire il termometro nella parte più carnosa del cibo, lontano dalle ossa, per assicurarsi che tutte le sue parti siano completamente cotte. Per cuocere e riscaldare i cibi, utilizzare l'attrezzatura adeguata. Non cuocere i cibi con attrezzature intese alla sola conservazione mediante calore.

(Nota: le temperature di cottura minime devono essere mantenute per 15 secondi.)

TEMPERATURE CORRETTE

<p>165°F</p> <p>155°F</p> <p>145°F</p> <p>135°F</p> <p>ZONA PERICOLOSA</p> <p>41°F</p>	<ul style="list-style-type: none"> •Riscaldare gli alimenti preparati nella struttura destinati alla conservazione mediante calore entro due ore. •Pollame: pollo, anatra, tacchino • Cibi ripieni •Carne intenerita/iniettata e macinata •Uova con guscio crude per conservazione mediante calore •Muscolo intero* •Pesce e frutti di mare •Uova con guscio crude destinate al servizio immediato •Frutta, verdura e cereali cotti per la conservazione mediante calore •Riscaldamento dei prodotti trasformati TCS entro due ore •conservazione mediante calore •TRA 41°F E 135°F •Conservazione mediante il freddo •Il cibo surgelato deve essere mantenuto congelato e solido <p style="text-align: right;">Gli arrostiti possono essere cotti a 130°F per 112 minuti o per il tempo indicato sulla tabella di cottura degli arrostiti.</p>
	<p> GLI ALIMENTI TCS CRUDI POSSONO ESSERE POCO COTTI SOLO SE LO CHIEDE IL CLIENTE E SE IL MENÙ RECA UN'AVVERTENZA PER I CONSUMATORI.</p>

TEMPERATURE CORRETTE

<p>METODI DI RAFFREDDAMENTO</p> <p>Per gli alimenti TCS caldi è richiesto un processo di raffreddamento in due fasi: da 135°F a 70°F in due ore e da 70°F a 41°F nelle quattro ore successive (per una durata che non ecceda le sei ore complessive). Raffreddare i cibi in modo rapido e sicuro è importante, al fine di assicurarsi che restino ad una temperatura che rientra nell'intervallo di pericolo solo per il tempo minimo necessario. Impiegare un metodo che acceleri il processo di raffreddamento, come un bagno di ghiaccio, o dividere i cibi caldi in pentole basse e poi riporre queste ultime in frigorifero. Mescolare il cibo regolarmente per consentire la dispersione del calore.</p>	2 ORE	135°F
	4 ORE	70°F 41°F

Data	Cibo	Ora e temperatura di inizio	A 1 ora	A 2 ore	da 135°F a 70°F in 2 ore?	A 3 ore	A 4 ore	A 5 ore	A 6 ore	Da 70°F a 41°F in 4 ore?
3-20	ZUPPA	9AM 135°F	10AM 120°F	11AM 90°F		12PM 65°F	1PM 40°F			
6-27	RISO	3PM 135°F	4PM 90°F	5PM 68°F		5PM 55°F	7PM 55°F	8PM 45°F	9PM 39°F	

La zuppa avrebbe dovuto essere riscaldata a 165°F prima di due ore. La zuppa deve essere gettata via.	Il riso è arrivato a 70°F e successivamente a 41°F come necessario entro le sei ore del processo di raffreddamento.
---	---

TEMPERATURE CORRETTE

<p>CALIBRAZIONE DEL TERMOMETRO Per garantire la sicurezza degli alimenti, il termometro è lo strumento chiave. Prima di controllare la temperatura interna degli alimenti, è necessario calibrarlo. Calibrare regolarmente ogni termometro, così come quando è nuovo e ogni volta che cade. Usare il termometro appropriato per l'alimento da misurare.</p>	<p>I PASSAGGI PER LA CORRETTA CALIBRAZIONE DEL TERMOMETRO A STELO.</p> <ol style="list-style-type: none">1. Riempire completamente un contenitore con del ghiaccio2. Aggiungere dell'acqua pulita (il ghiaccio non deve galleggiare).3. Immergere il termometro.4. Mescolare con cura.5. Attendere 30 secondi prima di regolarlo a 32°F.	<p>Corpo Dado di regolazione Stelo Acqua ghiacciata (32°F)</p> <p>Minimo 2"</p>
---	--	---

CONTAMINAZIONE ALIMENTARE

CONTAMINAZIONE CROCIATA

La contaminazione crociata si verifica quando i germi passano da un alimento all'altro.

La malattia di origine alimentare sarà stata causata da:

- Aggiunta di ingredienti contaminati al cibo.
- Superfici a contatto con il cibo (attrezzatura e utensili) che non saranno state pulite e disinfettate con cura.
- Aver lasciato che gli alimenti crudi venissero a contatto o colassero sul cibo pronto.
- Mani che abbiano toccato degli alimenti crudi e subito dopo del cibo pronto.

Evitare altre contaminazioni crociate:

- Usando taglieri e utensili diversi per alimenti crudi (come uova con guscio, carne, pesce, pollame) e cibo pronto, o pulendo e disinfettando l'attrezzatura tra un uso e l'altro.
- Tenendo l'attrezzatura sporca separata dal cibo e dall'attrezzatura pulita.
- Cominciando il lavoro su una superficie pulita e disinfettata, e disinfettare tutti i ripiani di lavoro, le attrezzature e gli utensili dopo ogni utilizzo.
- Non conservando nulla nel ghiaccio destinato al consumo.

PULIZIA E SANITIZZAZIONE

Assicurarsi che l'attrezzatura sia pulita e sanitizzata lavandola ogni qualvolta sia necessario. Durante l'uso, pulire e sanitizzare gli utensili e l'attrezzatura ogni quattro ore.

SECCHI PER SANITIZZAZIONE

Il cloro e l'ammonio quaternario (Quat) sono tipi di disinfettanti approvati. Per le concentrazioni appropriate e i tempi di contatto, seguire le raccomandazioni del produttore. Per verificare la concentrazione del prodotto, fare un test con delle strisce reattive. Durante il servizio o la preparazione del cibo, tenere sempre un panno in un secchio per la sanitizzazione.

LAVELLO A TRE SCOMPARTI

Per lavare i piatti a mano nella maniera appropriata, utilizzare sempre un lavello da cucina a tre scomparti correttamente installato. I piatti andranno lavati effettuando i 5 passaggi seguenti: prelavaggio (strofinamento), lavaggio, risciacquo, sanitizzazione e asciugatura all'aria.	Prelavaggio	Acqua saponata calda ad almeno 110°F	Risciacquare con acqua pulita	Disinfettante chimico approvato	Asciugatura all'aria
--	-------------	--------------------------------------	-------------------------------	---------------------------------	----------------------

CONTAMINAZIONE ALIMENTARE

LAVASTOVIGLIE

(ALTA TEMPERATURA E PRODOTTI CHIMICI)

La sanitizzazione consiste nel ridurre il numero di germi a livelli di sicurezza. Per sanitizzare le superfici a contatto col cibo vengono usati dei prodotti chimici e il calore. Per consentire il corretto funzionamento della macchina, leggere il manuale o la targhetta informativa. La temperatura delle superfici a contatto col cibo in una macchina ad alta temperatura deve raggiungere almeno i 160°F. Misurare la corretta concentrazione dei disinfettanti chimici usando delle strisce reattive. Misurare la temperatura della lavastoviglie ad alta temperatura usando un termometro a minima e a massima o un nastro di misurazione della temperatura.

ALTRE FONTI DI CONTAMINAZIONE

LAVAGGIO DEI PRODOTTI

Prima di tagliarle, combinarle con altri ingredienti o cucinarle, lavare la frutta e la verdura sotto l'acqua corrente. Nelle foglie interne potrebbero annidarsi parassiti e sporco. Eliminare le foglie esterne e aprire completamente lattuga e spinaci. Risciacquare a fondo. Nel preparare frutta e verdura, eliminare le parti ammaccate o danneggiate.

CONSERVAZIONE DEGLI UTENSILI

Riporre gli utensili nel modo seguente:

- Con i manici rivolti nella stessa direzione.
- Su una superficie destinata al contatto con gli alimenti liscia e facile da pulire
- In acqua a 41°F o a temperatura inferiore, a 135°F o più
- Sotto l'acqua corrente

GESTIONE DELLE INFESTAZIONI (RODITORI E INSETTI)

Esempi di animali nocivi includono **scarafaggi, mosche e roditori**.

L'IMP (Integrated Pest Management, Gestione Integrata delle Infestazioni) è una serie di metodi preventivi per tenere lontani gli animali nocivi e tenere sotto controllo le infestazioni:

- Negare loro l'accesso, il cibo e un ambiente sicuro.
- Collaborare con un disinfestatore autorizzato.
- Sigillare tutte le aperture e le fessure nei pavimenti, nei muri e nei soffitti.
- Tenere porte, divisori e finestre chiusi per tenere fuori gli animali nocivi.
- Tenere in funzione le cortine d'aria.

Tra i segni di infestazione ci sono:

- Vedere animali nocivi di varie dimensioni e fasi di sviluppo.
- Attività di animali infestanti segnalata nel rapporto di un disinfestatore autorizzato.
- Trovare escrementi di topo sui pavimenti o sulle attrezzature o feci di scarafaggi (granelli neri) su muri e pavimenti.
- Segni di morsi sui contenitori degli alimenti.

CONTAMINAZIONE ALIMENTARE

Anche la presenza di un solo topo nella struttura richiede una consultazione immediata con un disinfestatore. Non usare pesticidi che rechino l'etichetta "solo per uso domestico". Solo un disinfestatore autorizzato può impiegare pesticidi ad uso limitato.

FUMARE/MANGIARE IN CUCINA

Regole relative al fumo e al consumo di alimenti e bevande nella cucina:

- Non è consentito fumare, bere o mangiare nelle aree dedicate alla preparazione e al servizio o nelle aree usate per lavare attrezzature ed utensili durante il servizio o la preparazione del cibo.
- È consentito mangiare e fumare solo nelle aree designate, che devono essere lontane dal cibo o dalle aree dedicate al lavaggio delle attrezzature.
- Le aree fumatori devono essere conformi al Nevada Clean Indoor Air Act.

CONSERVAZIONE REFRIGERATA

La conservazione e la preparazione appropriate del cibo sono componenti chiave nella prevenzione delle malattie di origine alimentare. Conservare e preparare i cibi per proteggerli dalla contaminazione crociata.

Tutti i cibi preparati, quando conservati, devono essere adeguatamente coperti, etichettati e datati.	Tutti i cibi preparati, quando conservati, devono essere adeguatamente coperti, etichettati e datati.	Gli alimenti TCS preparati nella struttura devono essere datati e usati entro sette giorni.
	Gli alimenti TCS preparati nella struttura devono essere datati e usati entro sette giorni.	
	Cibi cotti e pronti	
	Frutta e verdura pulite e preparate	
	Frutta e verdura non lavate	
Collocare un termometro nella parte più calda dell'unità.	Pesce crudo, frutti di mare, muscolo intero e uova	
	Carne macinata cruda	
	Pollo, tacchino, pollame e cibi ripieni crudi	Conservare ad almeno sei pollici (15 cm) dal suolo.

Tenere il cibo coperto, conservare i prodotti di origine animale crudi al di sotto e lontani dai cibi pronti, usare attrezzature ed utensili puliti e disinfettati, e adottare le buone pratiche generali che contribuiranno a mantenere sicuri gli alimenti.

GLOSSARIO

Fonte/fornitore approvato

Un coltivatore, fornitore, produttore, trasformatore o qualsiasi persona o azienda che fornisce alimenti per la vendita o per il consumo, accettabile per le autorità sanitarie, in base a una determinazione di conformità ai principi, alle pratiche e agli standard a protezione di salute pubblica generalmente riconosciuti.

Calibrare

Regolare, confrontandola con uno standard noto, l'accuratezza di uno strumento di misurazione, come il termometro.

Avvertenza per il consumatore

Una dichiarazione scritta che informa i consumatori dell'aumento del rischio di contrarre una malattia di origine alimentare quando si consumano alimenti di origine animale crudi o poco cotti, e che identifica tutti i prodotti elencati sul menù di una struttura ristorativa che contiene prodotti di origine animale crudi o poco cotti.

Contaminazione

La presenza di materiale estraneo, tipicamente infettivo, che contamina o rende una sostanza o una preparazione nociva. I tre tipi di contaminazione sono: il rischio fisico, biologico e chimico.

Raffreddamento

Il processo in due fasi mediante il quale viene ridotta rapidamente la temperatura degli alimenti. La prima fase consiste nel raffreddare da 135°F a 70°F in due ore, durante la seconda fase la temperatura viene abbassata da 70°F a 41°F in quattro ore. Il processo di raffreddamento non può superare le sei ore complessive.

Contaminazione crociata

Il passaggio di germi, microrganismi o altre sostanze nocive, come i prodotti chimici, da una superficie all'altra attraverso attrezzature, procedure o prodotti non idonei o non igienici.

POLICY SULLA SALUTE DEI DIPENDENTI

Procedure per identificare e limitare/escludere dipendenti che possano trasmettere patogeni alimentari ai cibi. Fornisce anche misure igieniche a prevenzione della trasmissione di virus e batteri alimentari negli stabilimenti alimentari.

Attrezzatura

Articoli usati durante le operazioni eseguite in uno stabilimento alimentare, inclusi, ma non limitati a, freezer, macinino, cappa, macchina per il ghiaccio, fermacarne, mixer, forno, frigorifero reach-in, bilancia, lavello, affettatrice, fornelli e tavolo.

Cibo/alimento

Un prodotto commestibile crudo, cotto o trasformato, ghiaccio, bevanda o un ingrediente impiegato o destinato alla vendita, in tutto o in parte, per il consumo umano. Anche la gomma da masticare è considerata un alimento.

Malattia di origine alimentare

Effetti negativi sulla salute provocati dall'ingestione di cibo o acqua contaminati o adulterati.

Germe

Un microrganismo, in particolare uno che causa una malattia.

Rischio per la salute imminente

Una minaccia o un pericolo per la salute significativo, che si considera esista quando c'è prova sufficiente a dimostrare che un prodotto, una pratica, una circostanza o un evento crei una situazione che richiede un intervento correttivo immediato o la chiusura, come la mancanza d'acqua, il ristagno delle acque reflue e l'infestazione.

Infestazione

La presenza di un numero insolitamente alto di insetti o animali in un luogo, tipicamente in modo da provocare danni o causare malattie.

Parassita

Un organismo che vive dentro o sopra un altro organismo (ospite) e che trae vantaggio nutrendosi a spese del suo ospite.

Responsabile

Una persona presente in uno stabilimento alimentare che sia competente e responsabile delle operazioni.

Animale nocivo

Qualsiasi insetto o animale indesiderato o distruttivo che danneggi il cibo o le colture e che possa diffondere delle malattie tramite la contaminazione crociata.

GLOSSARIO

Pesticida

Una sostanza o agente impiegato per uccidere gli animali nocivi, usato da un disinfestatore in uno stabilimento alimentare.

Riscaldamento

Applicare del calore ad un prodotto alimentare che sia già stato cotto.

Cibo pronto

Cibo che sia commestibile senza ulteriori preparazioni o cotture.

Sanitizzare

Applicare del calore elevato o dei prodotti chimici su superfici destinate al contatto con il cibo per ridurre a livelli accettabili il numero di malattie che portano germi o microrganismi.

Partita di molluschi

Partita di molluschi crudi con conchiglia come vongole, ostriche o cozze.

Sintomi

Un segno o un'indicazione di un disturbo o di una malattia, generalmente un cambiamento evidente nell'aspetto o nelle sensazioni di una persona.

Temperatura

La quantità di caldo o freddo misurata in un prodotto mediante un termometro.

Zona di Pericolo della Temperatura

Intervallo di temperatura entro il quale i germi o i microrganismi proliferano ad un ritmo non sicuro (tra i 41°F e i 135°F).

Scongelamento

Portare da uno stato congelato solido ad una temperatura refrigerata impiegando un metodo approvato. È noto anche come defrosting.

Termometro

Un dispositivo progettato per misurare la temperatura.

TCS (time and temperature control for safety, controlli di sicurezza basati su tempo e temperatura)

Alimenti che richiedono dei controlli di sicurezza basati sul tempo e sulla temperatura, per limitare gli organismi patogeni o la formazione di tossine, come la carne, il pesce, le uova, il latte e la lattuga tagliata.

Il tempo come controllo della salute pubblica

Una procedura nella quale viene usato il tempo per tenere sotto controllo la proliferazione di germi o microrganismi. Il cibo conservato con questa procedura deve essere servito, venduto o gettato via entro quattro ore.

Utensili

Strumenti usati per maneggiare gli alimenti contenitori destinati alla conservazione, preparazione, trasporto, distribuzione, vendita o servizio di cibo che siano multiuso o monouso, come la carta da cucina, le pinze, i cucchiari, i mestoli, le palette, ecc.

NOTE