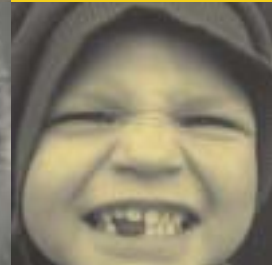
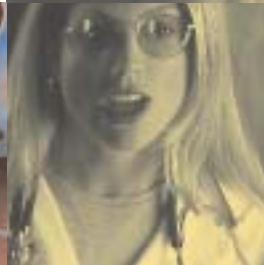
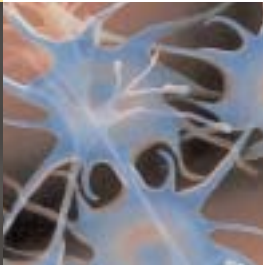
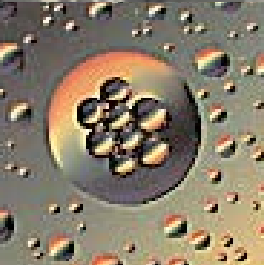
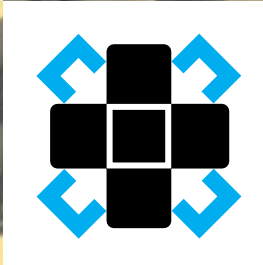
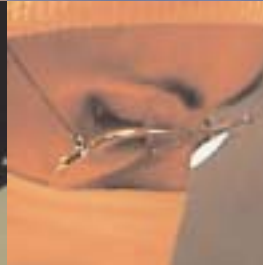
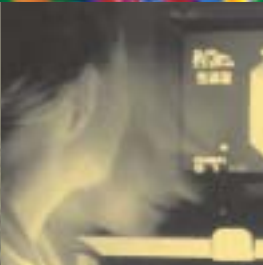
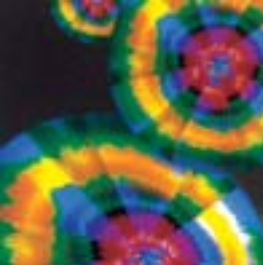


AZIENDA PER I SERVIZI SANITARI N.6
FRIULI OCCIDENTALE

VADEMECUM OPERATIVO DI IGIENE DEGLI ALIMENTI PER OPERATORI DI ASILO NIDO E COLLETTIVITÀ SCOLASTICHE

B O O K S E I



LA SALUTE È
NELLE TUE MANI

VADEMECUM
OPERATIVO
DI IGIENE
DEGLI ALIMENTI
PER OPERATORI
DI ASILO NIDO
E COLLETTIVITÀ
SCOLASTICHE



BookSei.

**La salute è nelle tue mani:
vademecum operativo di igiene
degli alimenti per operatori di asilo nido
e collettività scolastiche**

Collana di Quaderni Scientifici
dell'Azienda per i Servizi Sanitari n. 6
Friuli Occidentale

Direttore Generale

Dr. Gianbattista Baratti

Direttore Sanitario

Dott. Paolo Saltari

Direttore Amministrativo

Dr. Pierluigi Fabris

Coordinatore Servizi Sociali

Dr.ssa Maria Bonato

Comitato Editoriale

(responsabile)

Dott. Paolo Saltari

Lucio Bomben
Gianni Cavallini
Angelo Cassin
Roberto Celotto
Maddalena Coletti
Giulio Camillo De Gregorio
Pier Giorgio Della Puppa
Andrea Flego
Anna Furlan
Ferruccio Giaccherini
Salvatore Guarneri
Antonio Gabrielli

Coordinamento Editoriale

Anna Maria Falcetta

Micaela Vocella

Luca Sbrogiò

Progetto

Omar Cescut

DM+B & Associati [Pn]

Stampa

????

????????



© **Copyright**

Azienda per i Servizi Sanitari n. 6

Friuli Occidentale

Booksei.

La salute è nelle tue mani:
vademecum operativo di igiene
degli alimenti per operatori di asilo nido
e collettività scolastiche

TESTO A CURA DI

DOTT.SA FABIOLA STUTO

SPECIALISTA
DELL'ALIMENTAZIONE

ANNAMARIA BORTOLUZZI

ASSISTENTE SANITARIA

DIPARTIMENTO
DI PREVENZIONE

SERVIZIO IGIENE
DEGLI ALIMENTI
E DELLA NUTRIZIONE

Nel presentare questo “vademecum”, mi preme sottolineare che esso è il risultato di un impegnativo lavoro eseguito dagli operatori del Servizio di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione.

Esso è indirizzato al personale coinvolto direttamente nella gestione di asili nido, scuole materne, collettività scolastiche e finalizzato alla ricerca di norme comportamentali più snelle ed omogenee.

Sono convinto che questo manuale, che presenta caratteristiche di semplicità e concretezza, possa costituire un utile e pratico strumento di lavoro per tutti gli operatori impegnati in questa delicata attività professionale svolta nell'interesse delle collettività.

Il Direttore Generale
Dr. Gianbattista Baratti

Questo opuscolo è indirizzato a tutti coloro che operano nella ristorazione scolastica (asili nido e scuole dell'obbligo), nella speranza di offrire un manuale operativo minimo utile per il miglioramento degli standard igienici che riguardano gli alimenti, il personale e l'ambiente.

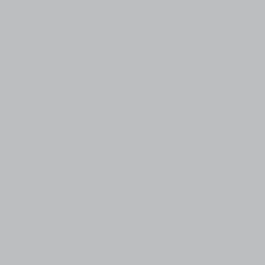
La salubrità degli alimenti è fondamentale per evitare ai piccoli utenti gravi problemi di salute (tossinfezioni alimentari, malattie trasmesse dagli alimenti), dovuti a fenomeni di contaminazione microbica e chimica che possono derivare dall'ambiente, dalle attrezzature e dal personale.

Con un linguaggio semplice e chiaro si vogliono dare indicazioni più pratiche che teoriche, proprio per porre gli operatori nelle condizioni migliori per lavorare e agire correttamente.

Il Responsabile Area Igiene della Nutrizione
Dott.ssa Fabiola Stuto

Il Responsabile del Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione
Dott. Gianni Cavallini

IGIENE DEL PERSONALE	Pag. 9
IGIENE DELLE MANI	Pag. 10
COS'È LA SANIFICAZIONE?	Pag. 11
COME SANIFICARE CORRETTAMENTE UNA SUPERFICIE ?	Pag. 12
COME PULIRE?	Pag. 13
COME DISINFETTARE?	Pag. 14
PULIZIA DELLE ATTREZZATURE DI CUCINA	Pag. 15
PULIZIA DEL FRIGORIFERO	Pag. 17
PULIZIA DELL'AMBIENTE DI LAVORO	Pag. 18
PULIZIA DELLE AULE E DEI REFETTORI	Pag. 19
PIANO DI PULIZIA	Pag. 20
DISINFESTAZIONE E DERATTIZZAZIONE	Pag. 21
CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI	Pag. 22



IGIENE DEL PERSONALE

Tutto il personale, durante le ore di lavoro deve osservare norme di pulizia personale e indossare idoneo abbigliamento adatto alle proprie funzioni.

- La divisa va cambiata regolarmente e comunque ogni qualvolta risulti sporca.

- Il copricapo è obbligatorio per chi produce o distribuisce alimenti; deve contenere la capigliatura e non decorare il capo.

- Adoperare calzature adeguate all'ambiente di lavoro e diverse da quelle usate all'esterno.

- Utilizzare tutti i tipi di protezione individuali forniti dall'Azienda (guanti, mascherine, ect...).

- Rispettare il divieto di fumare all'interno del luogo di lavoro.

- Parlare sufficientemente distanziati dagli alimenti ed evitare di starnutire o tossire su di essi.

IGIENE DELLE MANI

Le mani sono il principale veicolo della contaminazione batterica.

- Le mani non devono essere usate al posto degli utensili.
- È vietato indossare gioielli (anelli, braccialetti, orologi, ect...)
- Le mani e le unghie devono essere mantenute pulite, con unghie tagliate corte e senza smalto.
- Le mani e gli avambracci (se scoperti) devono essere lavati in tutte le occasioni che lo richiedono e:
 - prima di iniziare a lavorare
 - tra una procedura di lavorazione e l'altra
 - all'uscita dalla toilette
 - dopo aver tossito, starnutito o soffiato il naso
 - prima di riprendere a lavorare dopo un'interruzione per qualunque motivo (una telefonata dopo aver fumato, pausa pranzo, ect...)
 - dopo aver toccato oggetti o alimenti che possono essere contaminati (materie prime crude, cose sporche, rifiuti, pannolini, ect...)
- Il lavaggio delle mani deve avvenire utilizzando acqua corrente calda potabile
- Deve essere adottato l'impiego di un sapone liquido con azione disinfettante e di una spazzola per unghie
- Per l'asciugatura delle mani usare salviette monouso o apparecchiature elettriche con getto d'aria calda
- Tagli, ferite e scorticature devono essere coperte, dopo medicazione, da una protezione resistente, fissata solidamente e di colore visibile, eventualmente anche ricoprendo con un salvadito o guanto
- Nel caso vengano utilizzati i guanti, è necessario che siano cambiati frequentemente, ogni qualvolta siano lacerati e ad ogni cambio di lavorazione
- L'utilizzo dei guanti comunque non dispensa l'operatore dal regolare lavaggio delle mani

COS'È LA SANIFICAZIONE ?

La sanificazione è un insieme di operazioni che riguardano la pulizia e la disinfezione:

LA PULIZIA O DETERGENZA è l'asportazione con detergenti dei residui di sporco visibile e invisibile dalle superfici.

LA DISINFEZIONE è la distruzione dei batteri patogeni e riduzione del numero degli altri microrganismi ai livelli di sicurezza igienica

A volte su alcune superfici (es. wc, serpentine della lavastoviglie) è necessario effettuare anche la disincrostazione, cioè l'eliminazione dei residui calcarei non asportabili con i comuni detergenti ma con disincrostanti acidi come acido cloridrico, acido nitrico, o acido fosforico.

COME SANIFICARE CORRETTAMENTE UNA SUPERFICIE ?

1. LAVARE PRELIMINARMENTE CON ACQUA
Per rimuovere i residui della lavorazione
e le concentrazioni grossolane di sporco
2. DETERGERE
Per eliminare i residui di sporco
3. RISCIAQUARE
Per ottenere l'eliminazione di ogni traccia di sporco
4. DISINFETTARE
Per un'azione microbica
5. RISCIAQUARE ALLA FINE
Per eliminare le tracce di disinfettante

**Esistono in commercio anche prodotti sanificanti
per attuare la sanificazione in un unico momento**

COME PULIRE ?

- Per effettuare ogni operazione indossare solo abiti adatti, nonché guanti e calzature idonei
- Non compiere le pulizie in presenza degli allievi
- Non compiere pulizie durante la preparazione dei cibi
- Non utilizzare la scopa a secco né la segatura, preferire l'uso dell'aspirapolvere
- L'acqua, da sola, non è in grado di pulire lo sporco:
 - 1) utilizzare un detergente adatto, in funzione del tipo di sporco e della superficie da trattare; il detergente deve essere di facile risciacquo e non deve essere corrosivo
 - 2) porre la massima attenzione nell'uso dei detersivi; non miscelare mai prodotti diversi, usare acqua calda e detersivo, rispettando le dosi indicate sulle confezioni
 - 3) leggere sempre le avvertenze poste in etichetta

ATTENZIONE !

Molti prodotti sono:

- 1) **tossici**: il loro risciacquo è importantissimo
- 2) **caustici**: per le mani, gli occhi e i polmoni
- 3) **infiammabili**: vanno tenuti lontano dalle fonti di calore



COME DISINFETTARE ?

- Usare il disinfettante solo dopo aver completato la pulizia e non invertire le procedure.
- Il disinfettante non deve macchiare o lasciare sapori e odori strani sulle superfici trattate.
- Non deve essere corrosivo nei confronti del materiale con il quale viene a contatto
- Per sanificare correttamente:
 - 1) pulire accuratamente e risciacquare
 - 2) passare la soluzione disinfettante
 - 3) attendere per il periodo di tempo indicato in etichetta
 - 4) risciacquare in modo accurato e abbondante
 - 5) lasciare asciugare eventuali pezzi di attrezzature su ripiani puliti
- Non utilizzare mai un prodotto chimico ad una concentrazione superiore a quella raccomandata
- Non mischiare mai due prodotti chimici**
- Dopo il loro uso, tutti gli attrezzi utilizzati per la pulizia e la sanificazione devono essere lavati e disinfettati.
- Tutti gli attrezzi per le pulizie, i prodotti detergenti e i sanificanti devono essere riposti in un locale separato da quello adibito alla conservazione degli alimenti e vietato l'accesso ai bambini.
- Non conservare mai un prodotto chimico in un recipiente che non sia quello originale e non versarlo mai in un recipiente anonimo o che abbia contenuto un prodotto alimentare

PULIZIA DELLE ATTREZZATURE DI CUCINA

- I tavoli da lavoro, i banconi e tutte le attrezzature impiegate per la preparazione e il confezionamento dei cibi, possono essere contaminati da batteri e possono quindi costituire una eventuale sorgente di contaminazione.
- Si ricorda che le superfici logore o danneggiate non potranno mai essere pulite in modo appropriato.
- Le attrezzature devono essere facilmente smontabili, per consentire una pulizia accurata, realizzate in materiali non assorbenti, resistenti alla corrosione e privi di viti e fessure nelle quali possono facilmente introdursi residui di sporco.
- Deve essere predisposta una procedura di pulizia che specifichi quando e come pulire i vari apparecchi, come smontarli e rimontarli e le precauzioni di sicurezza.
- Qualora vi sia manipolazione di cibo, devono essere utilizzati utensili differenti per gli alimenti crudi e per gli alimenti cotti. Se ciò non fosse possibile, occorre procedere ad un lavaggio e a una disinfezione accurata delle attrezzature e utensili che sono stati usati per alimenti crudi, prima di utilizzarli per gli alimenti cotti.
- Le attrezzature, il pentolame, le stoviglie e gli utensili devono essere riposti in armadi chiusi dopo la sanificazione.
- Prima di utilizzare un utensile che andrà a contatto con gli alimenti, verificare che sia adeguatamente pulito.
- Dopo avere usato e prima di riporre un utensile, controllare che sia stato lavato, sanificato e asciugato con salviette pulite monouso
- Non riporre utensili puliti in luoghi sporchi.

■ In generale, la pulizia delle attrezzature sarà effettuata ogni volta dopo l'uso e con particolare accuratezza alla fine della giornata lavorativa.

■ I coltelli, prima di essere immersi nello sterilizzatore, devono essere correttamente lavati.

■ La macchina lavastoviglie deve essere pulita e disincrostata, pertanto:

- 1) le vasche e gli interni della macchina devono essere lavati giornalmente
- 2) il filtro, sempre giornalmente, va tolto, lavato, sanificato e riposizionato.

■ Porre particolare attenzione alla pulizia dei raccordi e delle guarnizioni delle attrezzature.

PULIZIA DEL FRIGORIFERO

■ Sbrinare e sanificare il frigorifero almeno una volta ogni 15 giorni svuotandolo completamente e utilizzando un detergente neutro.

■ detergere l'interno, con particolare cura le guide, le griglie i ripiani, le guarnizioni e i cardini delle porte.

■ Fare asciugare bene le superfici interne.

■ Controllare giornalmente:

- **la temperatura,**
- **l'eventuale presenza di condensa,**
- **la tenuta delle guarnizioni.**

PULIZIA DELL'AMBIENTE DI LAVORO

Un ambiente pulito e ordinato limita, di fatto, le possibili contaminazioni.

- I pavimenti, devono essere correttamente puliti e non vanno lasciati bagnati.
- Si deve provvedere allo sgombero dei rifiuti servendosi degli appositi recipienti con coperchio e sacco intercambiabile.
- Gli spogliatoi del personale vanno rigovernati ogni giorno.
- La pulizia e la disinfezione della toilette deve essere obbligatoriamente giornaliera e ogni qualvolta sia necessario.
- Nella toilette non devono mai mancare sapone liquido, acqua calda, asciugamani monouso e carta igienica.

PULIZIA DELLE AULE E DEI REFETTORI

- I tavoli e le sedie devono essere lavati giornalmente.
- Sostituire dopo il pasto tutto il tovagliato se monouso; dopo due utilizzazioni e a secondo la necessità, se il tovagliato è in tela.
- Deve essere stabilito un programma di pulizia per tutti gli arredi situati in sala.

PIANO DI PULIZIA

Deve essere attuato un piano di pulizia per ambienti e attrezzature che preveda le scadenze, le procedure di sanificazione e il corretto impiego degli attrezzi e dei prodotti.

Di seguito viene riportato un piano tipo al quale poter far riferimento.

PIANO DI PULIZIA TIPO:

■ **GIORNALMENTE:** detersione e disinfezione dei piani di lavoro, dei lavelli, degli strumenti di lavoro, dei recipienti per rifiuti, dei servizi igienici, dei pavimenti.

■ **SETTIMANALMENTE:** detersione e disinfezione dei frigoriferi, delle cappe aspiranti, delle pareti lavabili.

■ **MENSILMENTE:** detersione e disinfezione, previa asportazione delle derrate alimentari, di tutte le superfici, finestre, infissi, lampadari, magazzini, dispense, armadi, scarichi ed eventuali aree esterne.

■ **PERIODICAMENTE:** disinfestazione e derattizzazione preferibilmente ad opera di personale specializzato.

IMPORTANTE

Ricordarsi di rispettare sempre accuratamente le scadenze previste, il calendario delle pulizie giornaliere, settimanali e periodiche

DISINFESTAZIONE E DERATTIZZAZIONE

- Predisporre un programma di interventi periodici di disinfestazione (contro blatte, mosche, ect...) e di derattizzazione (contro roditori).
- Controllare periodicamente i locali per accertare eventuali infestazioni o presenza di ratti, verificando in modo particolare la zone caldo umide, gli angoli meno illuminati e i luoghi meno accessibili alle persone.
- Affidare gli interventi di disinfestazione e derattizzazione ad una ditta qualificata che renda noto il modo di procedere e le caratteristiche dei prodotti utilizzati.
- Ispezionare le merci in entrata, con particolare riguardo agli imballaggi.
- Impedire l'accesso ai locali da parte di insetti e roditori attraverso chiusure di possibili varchi, fessure o buchi ponendo sistemi di protezione alle finestre, nelle porte, nelle bocchette di ventilazione, ect..
- Conservare i rifiuti in pattumiere chiuse ermeticamente che devono essere lavate e disinfettate ogni volta che si svuotano.
- Convergere i rifiuti in una sola aerea o locale di stoccaggio.
- Provvedere a una regolare e frequente pulizia dei luoghi in cui vengono accumulati i rifiuti.

CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI

MAGAZZINO

- Gli alimenti non deperibili (confezionati, scatolame, bottiglie, vasi di vetro, ect..) vanno conservati in un locale fresco e asciutto, adibito ad uso esclusivo per la conservazione di prodotti alimentari.
- Le derrate non possono essere disposte sui pavimenti ma sollevate da terra almeno 20 cm.
- Effettuare una rotazione delle scorte, tenendo presente la data di scadenza.
- Verificare l'etichettatura e l'integrità della confezione che deve presentarsi priva di deformazioni, perforazioni, ammaccature, rigonfiamenti, segni di ruggine per lo scatolame.

FRIGORIFERO E CONGELATORE

Il freddo non risana gli alimenti e tanto meno li sterilizza, ma esplica semplicemente un'azione di rallentamento dell'attività microbica. Pertanto la durata media degli alimenti refrigerati può variare da pochi giorni a qualche settimana. E' consigliabile che gli alimenti deperibili crudi e cotti vengano conservati ad una temperatura media di + 4°C e gli alimenti surgelati e congelati ad una temperatura media di -18°C.

- Leggere attentamente le indicazioni riportate in etichetta:
 - data di scadenza,
 - modalità di conservazione,
 - modalità di utilizzo.
- È buona norma mettere sul fondo del surgelatore i prodotti con la data di scadenza più lontana e tenere a portata di mano quelli da consumare prima.

- Non accostare cibi già cotti a prodotti alimentari crudi, specie se carni, pollame, verdura o frutta in quanto possibili inquinanti.
- I cibi vanno sempre conservati in frigorifero incartati e ben protetti.
- Non introdurre in frigorifero recipienti di vetro o acciaio caldi poiché si formano condense che vanno a gocciolare sugli altri alimenti contaminandoli.
- Non si deve sovraccaricare il frigorifero o il congelatore con eccessive quantità di prodotti, non si devono mai ostruire le griglie con vassoi o strofinacci per permettere una buona circolazione dell'aria.
- Verificare l'assenza di brina o ghiaccio sulla confezione di un prodotto surgelato e congelato e l'eventuale ammassamento del contenuto. Se presenti, sono indicatori di un avvenuto processo di scongelamento e ricongelamento dovuto a sbalzi di temperatura.
- Non interrompere mai per nessun motivo la catena del freddo.
- Non si deve mai scongelare un alimento a temperatura ambiente; lo scongelamento deve avvenire in frigorifero o in forno microonde. Un alimento surgelato (es. ortaggi) può essere cotto invece direttamente.
- Gli alimenti congelati devono essere completamente scongelati prima della cottura.
- Non ricongelare mai un alimento congelato.



È consentita la riproduzione e la traduzione,
sia integrale che in riassunto, di articoli
e di notizie soltanto a condizione
che ne sia citata la fonte e per fini
di sanità pubblica e non a scopo di lucro.
Finito di stampare in gennaio 2002
500 copie