



## COME SI PRESENTA IL PRODOTTO:

Fare attenzione alle alterazioni visibili: il prodotto alterato può cambiare colore, odore, sapore, aspetto può cambiare consistenza o presentare tracce di muffe la confezione può essere rotta, il contenitore può presentarsi arrugginito, ammaccato o rigonfio.

In questi casi è indicato non consumare l'alimento.

L'alimento contaminato è pertanto non idoneo al consumo.

## Etichettatura

Nelle etichette devono essere riportati in modo chiaro gli ingredienti e la data di scadenza.

Qualora vi sia riportata la dicitura: “**consumarsi preferibilmente entro il...**” significa che se l'alimento è stato conservato correttamente può essere consumato anche dopo qualche giorno dalla data riportata.

Quando invece la dicitura indichi: “**da consumarsi entro il...**” oppure “**scade il...**” significa che dopo la data indicata il prodotto non può essere consumato e venduto.

E' CONSIGLIABILE FARE UNA PREVISIONE SUI TEMPI DI CONSUMO E ACQUISTARE DI CONSEGUENZA.

## La materia prima

Dopo l'acquisto.

I prodotti acquistati hanno due destini : consumo immediato consumo dopo conservazione e/o ulteriore trattamento.

Gli alimenti si possono dividere in: alimenti stabili che non si alterano facilmente e si possono conservare bene nel tempo e a temperatura ambiente e alimenti deperibili soggetti a facile alterazione, devono essere consumati entro tempi più brevi e devono essere conservati in frigorifero o in congelatore.

Per tali alimenti si consiglia di controllare con attenzione le indicazioni riportate sull'etichetta relativa alla data conservazione delle materie prime

Refrigerazione.

la temperatura consigliata per la conservazione degli alimenti deperibili è + 4° C. e comunque al di sotto dei +10° C.

**IL FRIGORIFERO RALLENTA LA CRESCITA DEI MICROBI MA NON LI UCCIDE.**

## REGOLE GENERALI DI CORRETTA PRASSI IGIENICA

Scritto da Damiano Savin

---

E' importante evitare il sovraccarico del frigorifero in modo da permettere che l'aria circoli attorno ai cibi, infatti una scarsa ventilazione può permettere la crescita di muffe.

I prodotti deposti nel frigorifero devono essere ben protetti per mezzo di involucri integri o recipienti coperti in modo da evitare promiscuità tra alimenti diversi e prevenire una contaminazione crociata ( ovvero che cibi infetti e cibi sani vengano a contatto).

Gli alimenti cotti devono essere tenuti separati da quelli crudi.

Poiché a casa non è possibile riporre gli alimenti in più frigoriferi, si consiglia di impiegare i ripiani disponibili avendo l'accortezza di tenere gli alimenti con odori penetranti (ad esempio il pesce fresco) il più lontano possibile da alimenti, che come il burro ne assorbono gli odori.

La pulizia e lo sbrinamento del frigorifero devono essere eseguiti regolarmente poiché il meccanismo di raffreddamento può non funzionare correttamente se le serpentine vengono coperte da uno spesso strato di ghiaccio.

Idealmente la distribuzione degli alimenti all'interno del frigorifero dovrebbe essere, andando dall'alto verso il basso, così organizzata:

alimenti cotti o pronti per il consumo

carni

uova verdure frutta

### **congelatore-surgelatore**

Il freezer con temperatura a  $-18^{\circ}\text{C}$  è un buon ambiente dove conservare gli alimenti per periodi lunghi.

E' molto importante, però, attuare un metodo chiaro per contrassegnare i contenitori degli alimenti congelati in modo da poterli utilizzare a rotazione secondo il principio: **“chi prima entra prima esce.”**

A livello domestico è consigliabile congelare l'alimento dividendolo in piccoli pezzi.

### **scongelamento**

Di regola il cibo dovrebbe essere scongelato completamente e subito cotto: un non appropriato scongelamento può far sì che il calore non penetri completamente all'interno dell'alimento e i microbi possano sopravvivere anche al termine della cottura.

L'ambiente più idoneo per lo scongelamento è il reparto  $+4$  e  $+10^{\circ}\text{C}$  del frigorifero.

### **Altri processi di conservazione**

Salatura: alcuni microrganismi non sopportano alte concentrazioni di sale, il sale blocca

## REGOLE GENERALI DI CORRETTA PRASSI IGIENICA

Scritto da Damiano Savin

---

leattività vitali dei microbi sottraendo acqua.

Uso dello zucchero: a basse concentrazioni lo zucchero può stimolare la crescita di microbi che possono a loro volta acidificare l'ambiente, mentre ad alte concentrazioni blocca la crescita microbica allo stesso modo del sale.

Affumicamento: il fumo di legno contiene sostanze antimicrobiche e sostanze aromatizzanti. La procedura si associa spesso all'essiccamento e alla salatura.

Uso dell'aceto: l'aceto acidifica l'ambiente e quindi anche il prodotto che vi si immerge, ostacolando la proliferazione microbica.

Uso dell'olio : l' olio di per sé non ha azione sui microbi.

Può soltanto isolare l'alimento dall'aria impedendone sia la contaminazione che il contatto con l'ossigeno.

E' pertanto importante effettuare trattamenti termici e/o acidificanti prima di mettere il prodotto sott'olio.

La pastorizzazione, la disidratazione, la surgelazione, la liofilizzazione, l'uso di additivi, il sottovuoto, sono da lasciare a strutture dotate di mezzi in grado di assicurarne l'efficacia igienica.

### **Cottura**

Una cottura fatta bene, che raggiunge i 70- 80 ° C. nel cuore dell'alimento, è misura sufficiente a garantire il prodotto a patto che non venga contaminato successivamente.

### **Carne e pollame**

E' da tenere presente che i prodotti di origine animale non vanno mai consumati crudi e che, prima della cottura, è opportuno lavarli con acqua tiepida.

Vanno cotti in piccoli pezzi in modo che, anche all'interno, siano raggiunte alte temperature.

Una volta cotti, vanno consumati immediatamente.

Per il taglio o la preparazione di carni cotte non usare mai utensili e piani di lavoro che siano venuti a contatto con cibi crudi.

Dopo l'utilizzo lavare bene utensili, piani di lavoro e mani con sapone ed acqua calda.

### **Uova e prodotti a base di uova**

Qualsiasi preparazione a base di uova va cotta bene e consumata immediatamente.

Per la preparazione di **creme e salse**, alimenti particolarmente graditi ai **batteri**, sarebbe

## **REGOLE GENERALI DI CORRETTA PRASSI IGIENICA**

Scritto da Damiano Savin

---

opportuno l'uso di uova pastorizzate ma, poiché non si trovano facilmente in commercio, le creme vanno cotte bene e vanno consumate subito.

Le uova vanno lavate prima di romperle.

Le uova da polli "ruspanti" sono le più pericolose perché non controllate.

Dopo la preparazione lavare bene, con sapone ed acqua calda, utensili, piani di lavoro e mani.

### **Pesce e frutti di mare**

Evitare di consumare pesce e frutti di mare crudi; i frutti di mare che non si aprono durante la cottura vanno scartati.

Dopo la preparazione lavare bene con sapone ed acqua calda utensili, piani di lavoro e mani.

Verdura e frutta vanno sempre lavate prima del consumo anche se acquistate già tagliate e prelavate, in confezioni sigillate. Per il lavaggio della verdura è consigliabile l'uso di abbondante acqua fredda in cui sia stato sciolto bicarbonato (è sufficiente un cucchiaino per litro di acqua) o aggiunta qualche goccia di disinfettante a base di cloro.

### **Conserve domestiche**

## REGOLE GENERALI DI CORRETTA PRASSI IGIENICA

Scritto da Damiano Savin

---

Lavare bene i prodotti in acqua abbondante, strofinarli con spazzoline pulite ed usate solo per alimenti. Asciugarli con panni puliti e non lasciarli sui piani di lavoro, esposti a polvere o ad insetti, né prima né dopo la cottura.

Il piano di lavoro deve essere sempre accuratamente pulito prima, durante e dopo la preparazione delle conserve.

Utilizzare contenitori piccoli (max 300-500 ml.) che devono essere sterilizzati facendoli bollire chiusi con coperchio per almeno 10'.

Nelle marmellate, lo zucchero deve essere almeno il 50% del peso dell'alimento.

I vegetali da conservare sott'olio o al naturale vanno cotti nella pentola a pressione per almeno 3'.

L'aceto riduce il rischio di sviluppo della tossina che causa il botulismo.

Nei prodotti in salamoia il sale deve essere almeno il 10% del peso dell'alimento.