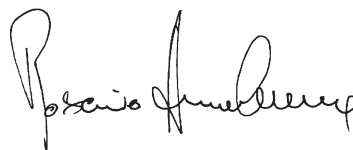


PASSAPORTO PER L'IGIENE SUL LAVORO

18 regole da seguire
sempre!

*“L'IGIENE all'interno
dei nostri ristoranti
è una **PRIORITÀ**
della nostra azienda”*



(Dott. Rosario Ambrosino)

In questo opuscolo vengono illustrati tutti i principali **COMPORAMENTI PROFESSIONALI** che devono essere adottati nei nostri ristoranti.

Queste regole, da applicare con il massimo rigore, **GARANTISCONO LA SICUREZZA DEGLI ALIMENTI** che prepariamo e serviamo ogni giorno ai nostri commensali e contribuiscono anche ad accrescere i riconoscimenti per il nostro lavoro e la nostra professionalità.



18 REGOLE INDEROGABILI PER L'IGIENE SUL LAVORO

- 1 - Lo stato di salute
- 2 - Come indossare la divisa da lavoro
- 3 - La pulizia delle mani
- 4 - La conservazione delle materie
- 5 - Il lavaggio e la disinfezione delle verdure
- 6 - L'eliminazione degli imballaggi
- 7 - L'utilizzo di guanti
- 8 - I comportamenti contaminanti
- 9 - L'utilizzo degli strofinacci
- 10 - L'utilizzo dei coperchi
- 11 - Le preparazioni fredde
- 12 - Le preparazioni calde
- 13 - Le preparazioni frullate o tritate
- 14 - Gli invenduti
- 15 - Il congelamento
- 16 - Il vassoio campione
- 17 - La pulizia
- 18 - La disinfezione

- 1** - Il mio stato di salute è importante. Informo i miei diretti superiori di ogni eventuale cambiamento del mio stato di salute che possa avere delle ripercussioni sul mio lavoro.
- 2** - Indosso l'opportuna divisa da lavoro e la tengo pulita, così come tengo in ordine il mio armadietto.
- 3** - Lavo le mani ogni volta che riprendo il lavoro, dopo aver manipolato dei prodotti sporchi e prima di mettere i guanti. Non indosso orologio né gioielli.
- 4** - Dopo che sono state controllate, ripongo le derrate a seconda del loro grado di pulizia e della loro temperatura di conservazione.
- 5** - Lavo e disinfetto le verdure non mondate prima di portarle nella zona di preparazione.
- 6** - Elimino sempre il cartone dell'imballaggio prima di introdurre una merce nella zona di preparazione.
- 7** - Utilizzo i guanti monouso per manipolare i prodotti alimentari a rischio.
- 8** - Non contamina gli alimenti con i microbi che trasporto.
- 9** - Asciugo le attrezzature con delle salviette di carta monouso e non con degli strofinacci riutilizzabili.
- 10** - Copro tutte le derrate e non appoggio nulla per terra.
- 11** - Conservo le preparazioni fredde tra 0/+10°C e le espongo solo poco prima che vengano servite.
- 12** - Conservo i piatti caldi ad una temperatura maggiore di 60° e li espongo solo poco prima che vengano serviti.
- 13** - Realizzo le preparazioni frullate o triturate poco prima che vengano servite.
- 14** - Elimino le preparazioni esposte durante il servizio ed avanzate.
- 15** - Non sottopongo alcun prodotto a congelamento.
- 16** - Mi informo presso il mio diretto superiore riguardo alle modalità di preparazione del vassoio campione.
- 17** - Lavo e risciacquo per pulire in maniera efficace.
- 18** - Se necessario, disinfetto solo dopo aver pulito.

Il tuo referente è

PASSAPORTO PER L'IGIENE SUL LAVORO

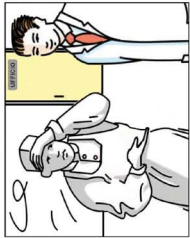
18 Regole da seguire sempre!

elior®
Gemeaz
— elior —

1

IL MIO STATO DI SALUTE È IMPORTANTE

Informo i miei diretti superiori di ogni eventuale cambiamento del mio stato di salute che possa avere delle ripercussioni sul mio lavoro



4

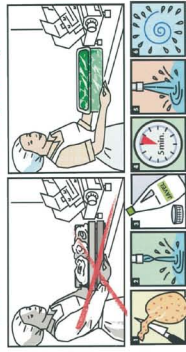
DOPO CHE SONO STATE CONTROLLATE, RIPONGO LE DERRATE A SECONDA DEL LORO GRADO DI PULIZIA E DELLA LORO TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE



5

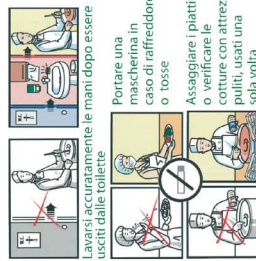
LAVO E DISINFETTO LE VERDURE NON MONDATE PRIMA DI PORTARLE NELLA ZONA DI PREPARAZIONE

- 1 - Pelare
- 2 - Lavare con acqua corrente
- 3 - Sanificare
- 4 - Fugge agitare il prodotto
- 5 - Risciacquare con acqua corrente
- 6 - Centrifugare o far sgocciolare



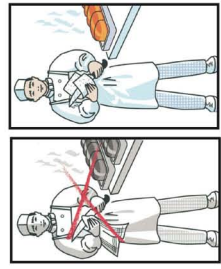
8

NON CONTAMINO GLI ALIMENTI CON I MICROBI CHE TRASPORTO



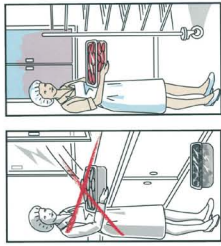
9

ASCIUGO LE ATTREZZATURE CON SALVIETTE DI CARTA MONOUSO E NON CON DEGLI STROFINACCI RIUTILIZZABILI



10

COPRO TUTTE LE DERRATE E NON APPOGGIO NULLA PER TERRA



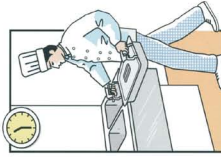
11

CONSERVO LE PREPARAZIONI FREDDO TRA 0/+10°C E LE SPONGO SOLO POCO PRIMA CHE VENGANO SERVITE



12

CONSERVO I PIATTI CALDI A PIU' DI 60° E LI ESPONGO SOLO POCO PRIMA CHE VENGANO SERVITE



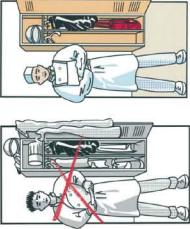
13

REALIZZO LE PREPARAZIONI FRULLATE O TRITURATE POCO PRIMA CHE VENGANO SERVITE



2

INDOSSO L'OPPORTUNA DIVISA DA LAVORO E LA TENGO PULITA, COSI' COME TENGO IN ORDINE IL MIO ARMADIETTO



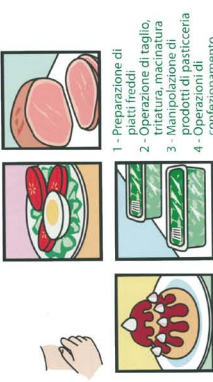
3

LAVO LE MANI OGNI VOLTA CHE RIPRENDO IL LAVORO, DOPO AVER MANIPOLATO DEI PRODOTTI SPORCHI E PRIMA DI METTERE I GUANTI. NON INDOSSO OROLOGIO NE GIOIELLI



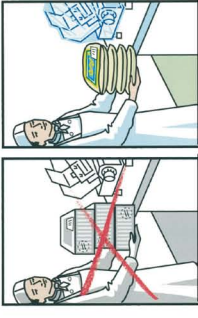
7

UTILIZZO I GUANTI MONOUSO PER MANIPOLARE I PRODOTTI ALIMENTARI A RISCHIO



6

ELIMINO SEMPRE IL CARTONE DELL'IMBALLAGGIO PRIMA DI INTRODURRE UNA MERCE NELLA ZONA DI PREPARAZIONE



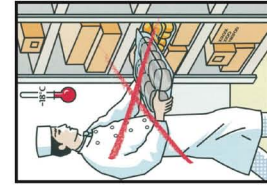
14

ELIMINO LE PREPARAZIONI ESPOSTE DURANTE IL SERVIZIO ED AVANZATE



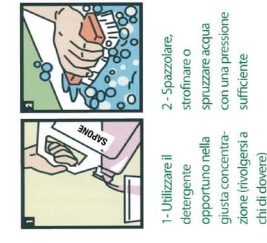
15

NON SOTTOPONGO ALCUN PRODOTTO A CONGELAMENTO



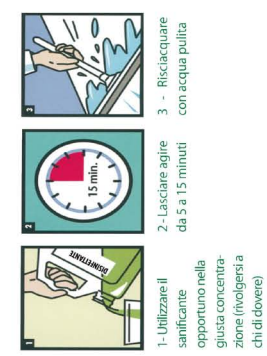
17

LAVO E RISCIOCO PER PULIRE IN MANIERA EFFICACE



18

SE NECESSARIO, DISINFETTO SOLO DOPO AVER PULITO



1 - Utilizzare il disinfettante opportuno nella giusta concentrazione (rivolgersi a chi di dovere)

2 - Lasciare agire da 2 a 5 minuti

3 - Risciacquare con acqua pulita

4 - Risciacquare abbondantemente

5 - Lasciare agire da 2 a 5 minuti

6 - Risciacquare con acqua pulita

7 - Utilizzare il disinfettante opportuno nella giusta concentrazione (rivolgersi a chi di dovere)

8 - Lasciare agire da 2 a 5 minuti

9 - Risciacquare con acqua pulita