

# Diploma Cantonale di Esercente

IGIENE E LEGISLAZIONE SULLE DERRATE ALIMENTARI – MOD. 2 – 10/2023

## **BPF – Buone pratiche di fabbricazione**



**COMPETENZE:** L'esercente conosce le disposizioni, le leggi e le norme in materia d'igiene e sicurezza alimentare e le applica correttamente. In particolare, esegue un ineccepibile autocontrollo igienico.

- 
1. **Quali precauzioni devo seguire per preparare un arrosto il giorno prima e servirlo all'indomani?**

Dopo aver acquistato carne di ottima qualità seguo la ricetta e a fine cottura, dopo aver verificato di aver raggiunto la temperatura al cuore di 80°C per almeno 3 minuti (CCP) faccio raffreddare seguendo la procedura corretta, ovvero da 65°C a <5°C in meno di 90 minuti. Conservo in frigorifero a 4°C (CP). Il giorno dopo rigenero portando il piatto a 70/75°C per almeno 3 minuti e poi posso servire in tavola.

- 
2. **Quali sono le regole per un corretto congelamento e scongelamento?**

**Congelamento:** -18 per almeno 24 ore in un abbattitore o direttamente nel congelatore a -20°C (blocco proliferazioni batteriche – prodotti etichettati)  
**Scongelamento:** lento, veloce o in cottura. In casi eccezionali in microonde o in abbattitore a +4°C

- 
3. **Che cosa è necessario definire con i fornitori per essere sicuri che i nostri requisiti siano rispettati?**

- **Qualità del prodotto**
- **Quantità e frequenza di consegna**
- **Prezzi e condizioni di pagamento**
- **Modalità di consegna**
- **Conformità normativa**
- **Politiche di reso e reclamo**
- **Imballaggi sostenibili**
- **Formazione e supporto**
- **Tracciabilità e provenienza**
- **Comunicazione continua**
- **Certificazioni di qualità**

Assicurati di formalizzare questi accordi attraverso contratti o accordi scritti, in modo che ci sia una chiara registrazione di quanto concordato tra te e i fornitori.

- 
4. **Come deve essere condotta l'accettazione merci e i relativi controlli?**

- **In prossimità della cucina se non ho una zona di stoccaggio.**
- **Concordata col fornitore**
- **In presenza del responsabile**
- **Effettuata rapidamente per preservare la catena del freddo**
- **Verificare la correttezza di quantità e qualità**

- **Respingere i prodotti non conformi prendendone nota**
  - **Attribuire un numero di lotto**
  - **Stoccare correttamente**
- 

**5. Quali informazioni devo esigere dal fornitore in caso di acquisto di carne?**  
**Tipo di carne e provenienza e metodo di allevamento (se importata)**

---

**6. Carpaccio di carne: regole di preparazione e servizio**

- **Mancando un trattamento termico è necessario mantenere elevati standard di igiene.**
  - **Preparare velocemente (max 2 ore) evitando temperature superiori ai 10°C.**
  - **Servire a temperatura  $\leq 4^{\circ}\text{C}$  per MAX 2 ore**
- 

**7. Tiramisù: regole di preparazione e servizio**

- **Mancando un trattamento termico è necessario mantenere elevati standard di igiene.**
  - **Si raccomanda l'uso di prodotti pastorizzati**
  - **Preparare velocemente (max 2 ore) evitando temperature superiori ai 10°C.**
  - **Per evitare il pericolo di SALMONELLA utilizzare uova fresche e evitare la contaminazione con i gusci.**
  - **Lavare mani e attrezzature.**
  - **Conservare in frigorifero.**
  - **Servire a temperatura  $\leq 4^{\circ}\text{C}$  per MAX 2 ore**
- 

**8. Quali sono le regole per un corretto immagazzinamento in economato?**

**Separare i prodotti in modo ordinato con gli imballaggi originali e tenere un'idonea documentazione per la verifica di scadenze, ordine, pulizia, umidità ed infestanti del locale.**  
**Applicare il concetto FEFO/FIFO**

---

**9. Quali precauzioni devo seguire per preparare una insalata di manzo fredda, partendo da carne congelata?**

**Effettuo uno scongelamento a  $4^{\circ}\text{C}$  ed effettuo una cottura corretta. Abbatto e servo a temperatura  $\leq 4^{\circ}\text{C}$  per MAX 2 ore.**

---

**10. Come preparare una frittura di buona qualità?**

- **Selezione materie prime di buona qualità.**
  - **Verifico l'ottimo stato dell'olio della friggitrice (alto punto di fumo)**
  - **Friggo a temperatura corretta**
  - **Servo dopo aver tamponato l'olio in eccesso**
- 

**11. Posso riutilizzare un avanzo di pesce spada destinato a carpaccio?**

**Sì, sempre che sia ancora conforme e preferibilmente previa cottura.**

12. **Descrivere come deve essere allestito un buffet caldo**  
**Utilizzando idonei contenitori (Chafing Dish) per mantenere le preparazioni a temperatura >65°C per un massimo di 3 ore.**  
**Il cibo ritirato deve essere smaltito.**
- 
13. **Quali informazioni deve esigere dal fornitore in caso di acquisto di prodotti di pulizia?**  
**Che siano prodotti adatti alle aziende alimentari, non colorati e profumati e corredati di idonea scheda tecnica e di sicurezza.**
- 
14. **Quali sono le regole per un corretto immagazzinamento in cella frigorifera?**  
**Separazione cotto/crudo (meglio mettere i cibi che potrebbero sgocciolare in basso)**  
**Utilizzare idonei contenitori etichettati e redigere relativa documentazione**  
**Applicare il concetto FEFO/FIFO**
- 
15. **Quali controlli devo fare per l'accettazione di un pesce fresco e quali informazioni devo richiedere?**  
**Devo, come per qualsiasi altra merce, verificarne qualità e quantità conformemente a quanto ordinato.**  
**Verificare sul bollettino di consegna che sia stato bonificato per l'Anisakis.**
- 
16. **Prodotti a base di carne: quali sono le prescrizioni di temperatura?**
- **Conservazione in cella a temp. <=2°C (macinata) <=4°C (altra carne)**
  - **Preparazione a freddo: evitare temp. > 10° per più di 2 ore**
  - **Preparazione a caldo: 80°C x 3 min (se il tipo di carne lo richiede) per patogeni come Salmonella, Listeria e Campylobacter. Ove non possibile (es. Roast Beef) mantenere condizioni igieniche ineccepibili**
  - **Cottura a bassa temperatura: temp. >=65°C per almeno 1,5 ore**
  - **Mantenimento caldo: temp. >65°C per max 3 ore**
  - **Raffreddamento/abbattimento: da 65°C a <5°C in max 90 min.**
- 
17. **In che cosa consiste la protezione dai parassiti nel pesce?**
- **Nell'abbattimento a -20°C per almeno 24 ore o -35°C per 15 ore**
  - **Conservazione a max 2°C**
  - **In cottura arrivare a 60°C per almeno 1 minuto al cuore**
- 
18. **Come deve avvenire la conservazione e il trattamento delle uova?**
- **Non romperle.**
  - **Possono restare a temperatura ambiente.**
  - **In frigorifero aumenta il tempo di conservazione ma non possono essere lasciate successivamente a temp. ambiente**
  - **Attenzione alla contaminazione crociata a causa dei gusci**
  - **Valutare l'impiego di prodotto pastorizzato**
-