

# Diploma Cantonale di Esercente

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

## BPI – Buone pratiche di igiene



**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. Come deve avvenire il flusso di lavoro per evitare contaminazioni crociate?**  
**Marcia in avanti. Separazione cotto/crudo, sporco/pulito, allergeni/senza allergeni.**
  - 2. In una derrata è presente solo la contaminazione primaria? Argomentare**  
**In una derrata alimentare, la contaminazione primaria si riferisce alla fonte iniziale di contaminazione che ha compromesso il cibo. Questo potrebbe derivare da vari fattori come agenti patogeni, sostanze chimiche nocive o contaminanti fisici che entrano in contatto con il cibo durante la produzione, la manipolazione, la lavorazione o la conservazione.**  
**Contaminazione incrociata: Questa è una delle principali cause di contaminazione secondaria negli alimenti. Si verifica quando agenti contaminanti da una fonte (ad esempio, utensili, superfici, mani sporche) vengono trasferiti ad altri alimenti puliti, diffondendo la contaminazione.**  
**Manipolazione inadeguata: Se il cibo contaminato non viene gestito correttamente durante la preparazione, la conservazione o il servizio, c'è il rischio che la contaminazione si diffonda ad altre aree della cucina o ad altri alimenti, generando contaminazione secondaria.**  
**Ambiente di conservazione inappropriato: Se i cibi contaminati vengono conservati insieme ad alimenti sani o in condizioni ambientali non idonee, la contaminazione potrebbe trasferirsi ad altri alimenti.**  
**Cattive pratiche di igiene: La mancanza di igiene personale, come il lavaggio improprio delle mani da parte degli operatori alimentari, può essere una fonte di contaminazione secondaria.**
  - 3. Quando è importante lavarsi le mani?**  
**Sempre. Prima di iniziare qualsiasi lavoro e tutte le volte che cambiamo tipologia di lavoro.**
  - 4. Spiega al tuo nuovo collaboratore come lavarsi le mani.**

    - **Bagnare le mani:** Aprire il rubinetto e bagnare le mani con acqua pulita.
    - **Applicare il sapone:** Applicare una quantità sufficiente di sapone sulle mani. Può essere un sapone liquido o in barra.
    - **Fare schiuma:** Strofinare le mani insieme per creare schiuma. Assicurarsi di coprire tutte le superfici delle mani, comprese le dita, le unghie e i polsi.
-

- **Pulire le unghie** e le cuticole: Utilizzare le dita di una mano per pulire le unghie e le cuticole dell'altra mano. Puoi anche utilizzare uno spazzolino per unghie, se disponibile.
  - **Strofinare le dita:** Assicurarsi di strofinare tra le dita. Le aree tra le dita possono essere spesso trascurate, ma sono luoghi in cui i germi possono accumularsi.
  - **Pulire i polsi:** Strofinare i polsi con entrambe le mani.
  - **Lavare per almeno 20 secondi:** Lavare le mani per almeno 20 secondi. Puoi cantare "Buon compleanno" due volte per avere un'idea del tempo necessario.
  - **Sciacquare bene:** Sciacquare le mani accuratamente sotto acqua pulita per rimuovere il sapone e i germi.
  
  - **Asciugare le mani:** Asciugare le mani con un asciugamano pulito o con un asciugamani ad aria. L'asciugatura è un passo importante perché i germi possono trasferirsi più facilmente da mani umide.
  - **Chiudere il rubinetto:** Chiudere il rubinetto con un asciugamano di carta o con il gomito per evitare di ri-contaminare le mani.
- 

5. **Spiega al tuo nuovo collaboratore le principali regole di comportamento per non contaminare le derrate**

**Rispettare l'igiene personale, delle attrezzature e abbigliamento, rispettare del flusso di lavoro. Organizzazione della cucina e conseguenti verifiche.**

---

6. **Come deve essere l'abbigliamento da lavoro in cucina?**

**La divisa dev'essere pulita, ordinata, indossata sul posto di lavoro, corredata di scarpe di sicurezza e, per le donne, cuffietta per i capelli.**

---

7. **Come ci si comporta riguardo gli accessi ai visitatori, fornitori e cani nei luoghi di preparazione?**

**Non possono entrare. Se necessario indosseranno abbigliamento di protezione.**

---

8. **Che cosa deve fare il datore di lavoro quando un collaboratore presenta sintomi di malattia gastroenterica?**

**Lasciarlo a casa per il periodo necessario e accettarne il rientro solo a seguito di presentazione di certificato medico.**

---

9. **Che cosa deve fare il datore di lavoro quando un collaboratore si ferisce ad una mano?**

**Valutare la gravità della ferita ed eventuali contaminazioni di derrate. Curarla se non di grave entità e diversamente indirizzarlo al pronto soccorso. Nel caso di medicazioni che non pregiudicano il proseguimento del lavoro, utilizzare cerotti colorati. Se soffre troppo e non abbiamo tempo, possiamo abbattearlo sul posto cercando di non contaminare le derrate alimentari.**

---

10. Quali sono gli obblighi del responsabile nei confronti del suo personale?  
**Formarlo e informarlo, garantire strutture adeguate e pavimenti antiscivolo.**
- 
11. 11. Come devono essere i locali e gli impianti destinati alla preparazione delle derrate?  
**Igienicamente a norma, con muri piastrellati (180cm), aperture con zanzariere, luci a norma, zone delimitate e facili da pulire**
- 
12. Quali caratteristiche devono avere le lampade in una cucina?  
**In caso di rottura non devono spargere vetri.**
- 
13. Dove devono essere poste delle reti, per contrastare che cosa?  
**L'ingresso nei locali di insetti e parassiti.**
- 
14. Quali possono essere gli infestanti in un luogo di preparazione delle derrate e quali le misure preventive/correttive?  
**Scarafaggi, topi, mosche, farfalle, etc.  
Prevenzione e pulizia ed eventuale disinfestazione.**
- 
15. Quali requisiti devono presentare gli impianti sanitari?  
**Puliti, controllati almeno 2 volte al giorno con monitoraggio della pulizia, le eventuali tubature devono essere controllate. Asciugamani monouso o ad aria.**
- 
16. Come deve avvenire una corretta gestione dei rifiuti?  
**Ben separati tra di loro e dalle derrate alimentari, stoccati in bidoni con apertura a pedale e disinfettati periodicamente.**
- 
17. Come posso assicurare il buon funzionamento di macchine e strumenti di misura?  
**Conoscerne il corretto funzionamento e la periodicità dei controlli necessari**
- 
18. Come posso calibrare un termometro?  
**Con ghiaccio che si scioglie per tarare gli 0°C e l'acqua che evapora per i 100°C**
- 
19. Di cosa devo tener conto quando acquisto macchine per la produzione alimentare?  
L'acquisto di macchine per la produzione alimentare è una decisione critica e richiede molta attenzione per garantire la sicurezza alimentare, la qualità del prodotto e l'efficienza del processo. Ecco alcuni punti importanti da considerare:
- 1. Normative e sicurezza alimentare:**
- Verifica che le macchine rispettino le normative locali e internazionali sulla sicurezza alimentare.

- Assicurati che siano conformi alle linee guida del settore e che soddisfino gli standard di igiene.

## **2. Materiali e design:**

- Scegli materiali resistenti alla corrosione e facili da pulire.
- Assicurati che il design delle macchine faciliti l'accesso per la pulizia e la manutenzione.
- Evita materiali che potrebbero contaminare il cibo.

## **3. Facilità di pulizia e manutenzione:**

- Le macchine dovrebbero essere progettate in modo da ridurre al minimo le zone difficili da pulire e consentire un accesso facile per la manutenzione.
- Componenti smontabili e superfici lisce semplificano il processo di pulizia.

## **4. Automazione e controllo di processo:**

- Valuta l'automazione delle operazioni per migliorare l'efficienza e ridurre il rischio di errori umani.
- Assicurati che i sistemi di controllo siano precisi e affidabili.

## **5. Compatibilità con gli standard di qualità:**

- Le macchine dovrebbero essere in grado di produrre alimenti conformi agli standard di qualità richiesti.
- Controlla che le specifiche delle macchine siano in linea con i requisiti del prodotto finale.

## **6. Flessibilità e adattabilità:**

- Cerca macchine che possano adattarsi a varie dimensioni di produzione e tipi di prodotto.
- La flessibilità è importante per rispondere alle esigenze del mercato in evoluzione.

## **7. Formazione del personale:**

- Considera la necessità di formare il personale per utilizzare correttamente le nuove macchine.
- Una formazione adeguata può migliorare l'efficienza e la sicurezza operativa.

## **8. Servizio post-vendita e assistenza:**

- Scegli fornitori che offrano un buon servizio post-vendita, compresa l'assistenza tecnica e la fornitura di pezzi di ricambio.
- La disponibilità di assistenza rapida può ridurre i tempi di fermo della produzione.

## **9. Costi totali di proprietà:**

- Considera non solo il costo iniziale dell'acquisto, ma anche i costi di manutenzione, i consumi energetici e altri costi operativi nel corso del tempo.

Prima di prendere una decisione, è consigliabile condurre una valutazione approfondita delle tue esigenze, delle opzioni disponibili sul mercato e dei fornitori affidabili nel settore della produzione alimentare.

---

**20. Per assicurare una corretta gestione delle pulizie di quali documenti devo disporre?**

**Devo avere un piano di pulizia di autocontrollo che indichi chi, cosa, come e quando di ogni operazione di pulizia.**

---

**21. Spiega come si pulisce correttamente un'impastatrice**

**Sospendo l'alimentazione, separo tutte le componenti che possono essere smontare, procedo con una pulizia a fondo con prodotti specifici e termino con una sanificazione.**

22. **Spiega come verificare l'efficacia del piano di pulizia**  
**Controllo visivo e delle procedure. Eventuali controlli con tamponi.**
- 
23. **Illustra come conservare correttamente i prodotti di Pulizia**  
**Possibilmente in un locale separato e chiuso, e in ogni caso lontani dalle derrate alimentari. Conservati nei contenitori originali, e corredati di schede tecniche e di sicurezza.**
- 
24. **Come ci si deve comportare in caso di utilizzo di guanti?**  
**Cambiandoli ogni volta che si cambia attività lavandosi le mani. Inoltre il loro uso è obbligatorio per riparare eventuali ferite di lieve entità.**
-