

FOOD



L'igiene in ambito alimentare impone agli operatori del settore di predisporre, attuare e mantenere una procedura di autocontrollo che si basa sul sistema **HACCP** (acronimo dall'inglese **Hazard Analysis and Critical Control Points**, traducibile in "Sistema di analisi dei rischi e di controllo dei punti critici"), che disciplina la corretta prassi igienica all'interno di tutte le attività in cui avviene la manipolazione/lavorazione delle derrate alimentari.

SISTEMA HACCP E ANALISI DEI RISCHI

Il sistema HACCP si fonda su 7 principi riconosciuti a livello internazionale:

PRINCIPIO 1

Individuazione e analisi dei pericoli

Identificare i pericoli potenziali associati alla produzione di un alimento in tutte le sue fasi, dalla coltura o allevamento, alla produzione e distribuzione fino al consumo (es: ingredienti, procedure di lavorazione, confezionamento, stoccaggio, distribuzione).

I pericoli possono essere di differente tipo:

BIOLOGICO: contaminazione di alimenti da parte di esseri viventi (batteri, muffe, parassiti, insetti).

FISICO: presenza di corpi estranei (peli, sabbia, legno, metallo ecc.).

CHIMICO: detersivi, pesticidi, farmaci.

PRINCIPIO 2

Individuazione dei CCP (punti critici di controllo)

Identificare tutte quelle operazioni per le quali un'azione preventiva o di controllo è in grado di eliminare il pericolo (es: lavaggio mani, adeguata sanificazione servizi igienici, pulizia piani di lavoro, uso di materiali adeguati ecc.).

PRINCIPIO 3

Definizione dei Limiti Critici

Stabilire i limiti critici che devono essere osservati per assicurare che ogni CCP sia sotto controllo (es: tempo di cottura, temperatura, umidità dei magazzini).

PRINCIPIO 4

Definizione delle procedure di monitoraggio

Attuare una serie di azioni preventive e misurazioni per tenere sotto controllo ed entro i limiti di sicurezza i CCP (es: controllo fornitori, controllo temperature, controllo igiene).

PRINCIPIO 5

Definizione e pianificazione delle azioni correttive

Stabilire in anticipo le azioni da attuare quando il monitoraggio indica che un particolare CCP non è sotto controllo (es: prolungare la temperatura di cottura ecc.).

PRINCIPIO 6

Definizione delle procedure di verifica

Stabilire procedure di verifica per confermare che il sistema HACCP stia funzionando efficacemente (es: ispezioni, controlli, riscontri interni e/o esterni, analisi chimiche e microbiologiche, verifica temperature frigo).

PRINCIPIO 7

Definizione delle procedure di registrazione

Predisporre apposita documentazione riguardante tutte le procedure di registrazione appropriate a questi principi e alle loro applicazioni. La documentazione deve essere firmata dal responsabile del piano di autocontrollo e su di essa si basa infatti gran parte del controllo ufficiale (ispezioni e audit) da parte dei servizi di prevenzione.



IGIENE IN AMBITO ALIMENTARE

Durante la produzione/lavorazione di alimenti, è necessario adottare particolari accorgimenti in relazione a trasporto, conservazione, manipolazione, refrigerazione, surgelazione, cottura degli alimenti stessi.

Per ottenere adeguati livelli di igiene sono essenziali: la rigorosa pulizia/disinfezione degli ambienti e delle attrezzature di lavorazione evitando che sulle attrezzature rimangano residui di alimenti e/o residui organici, l'igiene del personale (con particolare attenzione al frequente lavaggio delle mani con prodotti adeguati) e la pulizia degli abiti indossati (camici, tute, guanti, ecc.). Queste alcune delle buone norme di pulizia delle attrezzature:

LAVAGGIO DI FORNI, PIASTRE E GRILL

I grassi combusti che risultano essere anche cancerogeni, alterano il gusto dei cibi e producono cattivi odori. Se il forno non venisse pulito si comporterebbe come un contenitore di microrganismi. La disincrostazione è importante per il corretto funzionamento delle attrezzature e per un buon rendimento termico, per l'eliminazione dei cattivi odori e per evitare l'accumulo di sporco.

LAVAGGIO DI CAPPE ASPIRANTI E FILTRI

La cappa deve essere pulita per evitare che grassi disciolti ricadano sui cibi. I filtri devono essere puliti per permettere la corretta aspirazione dei vapori ed il filtraggio dell'aria.

LAVAGGIO DI CUOCIPASTA E BOLLITORI

Una buona pulizia di cuocipasta e bollitori è importante per evitare che residui di amidi e grassi vengano di nuovo cotti e quindi possano inquinare le successive cotture alterando il gusto del cibo.



Oltre a ciò si consigliano le seguenti operazioni di pulizia:

- Pulizia delle celle per una buona conservazione dei cibi, per eliminare la proliferazione della muffa e dei cattivi odori.
- Pulizia dei cassonetti e pattumiere per eliminare l'odore che si forma dalla putrefazione dei rifiuti e per prassi igienica (riduzione delle infestazioni).
- Pulizia dei servizi igienici per migliorare l'ambiente di lavoro, ridurre il pericolo di trasmissioni microbiologiche, eliminare i cattivi odori.
- Pulizia delle maniglie per ridurre il più possibile le contaminazioni crociate.
- Pulizia dei pavimenti in quanto l'80% dello sporco finisce sul pavimento.

L'igiene personale è fondamentale negli ambienti a contatto con gli alimenti. Si consiglia quindi un adeguato lavaggio delle mani:

- all'entrata in servizio
- tra due lavorazioni di materie prime diverse
- all'uscita dei servizi igienici
- dopo la lavorazione di qualsiasi prodotto sporco.

È essenziale l'utilizzo corretto dei guanti che non sostituiscono il lavaggio delle mani.

Vanno cambiati o rimossi dopo il contatto con la parte contaminata nell'ambiente.



Nella gamma Sutter Professional sono presenti prodotti dedicati al settore del food processing, in cui si necessita il raggiungimento di standard di pulizia ed igienizzazione elevati.

Consulenti esperti sono a disposizione dei clienti per la creazione di procedure personalizzate per la pulizia in questo settore.