



# GUIDA RAPIDA PER L'IMPRESA ALIMENTARE

le 16 regole per un corretto modo di lavorare







## GUIDA RAPIDA PER L'IMPRESA ALIMENTARE



**Tenete sempre a disposizione  
sul vostro banco questo vademecum!**

**Vi aiuterà a superare le difficoltà, chiarire i dubbi,  
verificare le procedure, rendere migliore  
il servizio ai vostri clienti.**





## Ricordate di presentare la Notifica ai sensi del Regolamento Europeo 852/04

# 1

### PERCHÈ?

La notifica è prevista dal Regolamento CE 852/04 e la mancata presentazione in Italia è punita ai sensi del D.Lgs. 193/2007. La notifica è un documento scritto dove il Responsabile della ditta autocertifica al Comune il rispetto delle Leggi in materia d'igiene, sicurezza ed edilizia.

Il Comune invia la notifica alla ASL che registra l'impresa alimentare e ne dispone il controllo.



## Ricordate di avere il Piano di Autocontrollo (HACCP)

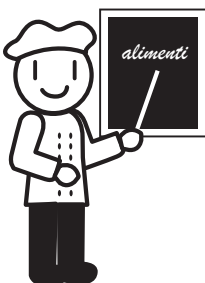
# 2

### PERCHÈ?

In Europa gli Operatori del Settore Alimentare sono obbligati ad attuare una o più procedure permanenti per la sicurezza alimentare basate sui seguenti principi del sistema HACCP:

- a) identificare ogni pericolo che deve essere prevenuto, eliminato o ridotto a livelli accettabili;
- b) identificare i punti critici di controllo per prevenire o eliminare un rischio o per ridurlo a livelli accettabili;
- c) stabilire, nei punti critici di controllo, i limiti critici;
- d) stabilire ed applicare procedure di sorveglianza efficaci nei punti critici di controllo;
- e) stabilire le azioni correttive quando un determinato punto critico non è sotto controllo;
- f) stabilire le procedure, da applicare regolarmente, per verificare l'effettivo funzionamento delle misure di cui alle lettere da a) ad e);
- g) predisporre documenti e registrazioni al fine di dimostrare l'effettiva applicazione delle misure di cui alle lettere da a) ad f).

- Abbiate sempre a disposizione il documento del Piano di Autocontrollo
- Illustratelo ai vostri addetti e collaboratori
- Applicate tutte le procedure d'igiene descritte
- Monitorate i Punti Critici di Controllo (CCP)
- Siate certi dell'efficacia dei controlli che fate
- Aggiornate il PdA a ogni cambiamento del prodotto o del processo produttivo



## Verificate che tutti abbiano fatto il corso di formazione

# 3

### PERCHÈ?

Il sistema HACCP per poter essere efficacemente applicato richiede una adeguata formazione dei responsabili e dei dipendenti delle imprese alimentari. Il Responsabile della ditta, o il responsabile del piano di autocontrollo da loro delegato, devono possedere una idonea formazione in ambito alimentare e sono obbligati ad assicurare quella degli addetti. La formazione deve avvenire tramite la partecipazione ad appositi corsi, deve essere specifica per la mansione svolta, continua (partecipando a corsi di aggiornamento) e deve essere documentata da attestati di partecipazione ai corsi che devono essere conservati nel luogo di lavoro.

- Siate certi che tutto il personale abbia conoscenze sufficienti sulla sicurezza degli alimenti
- Verificate che conosca le procedure di autocontrollo e che le applichi
- Abbiate sempre a disposizione gli attestati di formazione di tutto il personale
- Aggiornate periodicamente la formazione e l'addestramento del personale, specialmente per i collaboratori occasionali



## Selezionate fornitori affidabili

- Selezionate fornitori che vi garantiscono sicurezza e rintracciabilità dei prodotti consegnati
- Affidatevi a fornitori in grado di assicurare il trasporto in condizioni idonee
- Esaminare i prodotti al ricevimento (date di scadenza, integrità delle confezioni, temperatura di trasporto...) e le condizioni del mezzo (pulizia, separazione degli alimenti, rischi di contaminazione)
- Diffidate di fornitori occasionali
- Non acquistate merci senza documenti di accompagnamento



## Abituatevi alla pulizia personale e dei vestiti

- Lavatevi le mani prima di toccare gli alimenti e lavatele spesso mentre lavorate in cucina
- Indossate vestiti puliti, diversi da quelli di uso personale
- Usate un copricapo che contenga l'intera capigliatura, guanti e mascherine monouso se necessario
- Non portare anelli o bracciali durante il lavoro
- Non maneggiare denaro o lavarsi le mani subito dopo
- Non parlate o tossite in presenza di alimenti



## Mantenete gli alimenti alla giusta temperatura

- Non lasciate i cibi cotti a temperatura ambiente per più di due ore
- Raffreddate velocemente tutti gli alimenti cotti o deperibili (preferibilmente al di sotto dei 4°C)
- Mantenete bollenti i cibi cotti (più di 60-65°C) fino al momento di servirli
- Non conservate troppo a lungo gli alimenti, anche se in frigorifero (massimo 3 giorni)
- Non scongelate i prodotti a temperatura ambiente ma in frigorifero; cuocere subito gli alimenti, se scongelati nel forno a microonde

# 4

### PERCHÈ?

I prodotti alimentari possono essere fonte di pericoli di svariata natura (biologica, chimica e fisica) per il consumatore.

Sono considerati a rischio gli alimenti che sono dannosi per la salute o inadatti per il consumo umano; questi non possono essere commercializzati.

Possono poi essere danneggiati durante il trasporto, essere scaduti o essere stati trasportati a temperature "a rischio".

# 5

### PERCHÈ?

La legge obbliga gli operatori a mantenere un elevato standard di pulizia personale.

Gli abiti da lavoro devono essere preferibilmente chiari per evidenziare meglio le tracce di sporco.

I capelli vanno raccolti in un copricapo e protetti in modo tale che né forfora né capelli possano cadere negli alimenti e per evitare di toccarli ripetutamente.

L'uomo può essere portatore di molte malattie trasmissibili tramite gli alimenti, per cui deve tenere anche un adeguato comportamento.

Le mani sono il principale veicolo di trasmissione di batteri e virus agli alimenti.

# 6

### PERCHÈ?

I microrganismi possono moltiplicarsi molto velocemente negli alimenti conservati a temperatura ambiente.

Mantenendo una temperatura inferiore ai 4°C o superiore ai 60°C, la crescita dei microrganismi è rallentata o fermata. Alcuni microrganismi patogeni, tuttavia, possono ancora crescere a temperature inferiori ai 4°C.

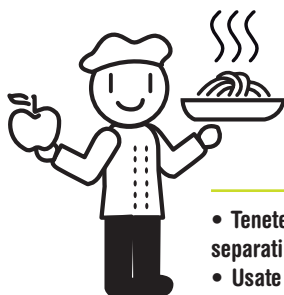
Il congelamento non uccide i batteri e i virus.





## Cuocete bene gli alimenti

- Cuocete completamente gli alimenti, soprattutto la carne rossa, il pollame, le uova ed il pesce
- Portate ad ebollizione alimenti quali zuppe e stufati, per essere sicuri di raggiungere temperature superiori ai 72°C. Per carni rosse e pollame assicuratevi che il siero di cottura sia chiaro e non rosso o rosato. L'ideale sarebbe l'uso di un termometro idoneo
- Per avere una garanzia di sicurezza per il consumo, gli alimenti devono raggiungere una temperatura superiore ai 72°C. Tale temperatura è in grado di uccidere i microrganismi, anche in alta concentrazione, in circa 30 secondi.
- I cibi cotti precedentemente devono essere riscaldati completamente prima del consumo e mai più di una volta
- Riscaldare i cibi liquidi come zuppe e stufati fino al punto di ebollizione, ed essere mantenuti a tale temperatura per almeno un minuto
- Evitate di somministrare latte crudo o uova crude a bambini e anziani



## Separate gli alimenti crudi da quelli cotti

- Tenete la carne, il pollame ed il pesce crudo separati dagli altri cibi
- Usate attrezzature e utensili (come coltelli e taglieri) separati per manipolare prodotti crudi
- Conservate gli alimenti in contenitori idonei per prevenire il contatto tra cibi crudi e cibi preparati
- Durante l'acquisto, tenete la carne, il pollame e il pesce crudi separati dagli altri alimenti
- All'interno del frigorifero, al fine di prevenire la contaminazione crociata, disponete la carne, il pollame e il pesce crudi nei ripiani inferiori rispetto agli alimenti cotti o pronti al consumo
- Conservate i cibi in contenitori con coperchio, per evitare il contatto tra alimenti crudi e preparati
- Lavate i piatti usati per alimenti crudi. Usate piatti puliti per gli alimenti cotti

# 7

### PERCHÈ?

Una cottura adeguata può uccidere quasi tutti i microrganismi pericolosi. Studi hanno dimostrato che cuocere i cibi a temperature superiori ai 72°C aiuta a garantire che tali alimenti siano sicuri per il consumo.

Il centro di un pezzo intero di carne è da considerarsi praticamente sterile. La maggior parte dei batteri si trova infatti sulla superficie. Mangiare carni in pezzatura intera (es. roast-beef) il cui interno appare rosso/rosato, di solito non è pericoloso. Diversamente, nella carne trita, negli arrostiti ripieni o nel pollame intero i batteri possono trovarsi sia in superficie che al cuore del prodotto.

I cibi cotti precedentemente, prima del consumo devono essere riscaldati fin quando non diventino bollenti.

I forni a microonde potrebbero cuocere gli alimenti in modo non uniforme, e lasciare zone fredde dove potrebbero sopravvivere batteri pericolosi.

Assicuratevi che il cibo cotto in un forno a microonde raggiunga una temperatura di sicurezza in tutte le sue parti.

Alcuni contenitori plastici possono rilasciare sostanze chimiche tossiche se esposti ad alte temperature e non dovrebbero essere impiegati per riscaldare cibi nel forno a microonde.

# 8

### PERCHÈ?

Gli alimenti crudi, specialmente carne, pollame e pesce e i rispettivi liquidi di sgocciolamento, possono contenere microrganismi pericolosi, che potrebbero essere trasferiti su altri prodotti durante le fasi di preparazione o conservazione.

La separazione delle fasi "pulite" da quelle "sporche" (ad esempio l'eviscerazione del pesce o del pollame, la pulizia degli ortaggi) è necessaria non solo durante la preparazione finale, ma lungo tutte le fasi di lavorazione.

Coltelli, taglieri, affettatrici e tritacarne usati per gli alimenti crudi sono causa di contaminazioni crociate. I liquidi usati per la marinatura delle carni crude, non devono essere versati sulla carne cotta pronta per il consumo.



## Usate solo acqua potabile e materie prime sicure

- Usate sempre acqua potabile o trattatela per renderla tale
- Pulite e disinfettate periodicamente i depositi dell'acqua potabile
- Fate manutenzione periodica a filtri e apparecchi di trattamento dell'acqua
- Scegliete cibi freschi e sani
- Preferite alimenti che abbiano subito trattamenti per renderli sicuri, come ad esempio il latte pastorizzato
- Lavate bene frutta e ortaggi, specialmente se da consumare crudi o senza sbucciatura
- Eliminate le acque di lavaggio e pulizia tramite scarichi collegati a fognature o serbatoi di raccolta

### PERCHÈ?

Le materie prime, inclusi l'acqua e il ghiaccio, potrebbero essere già contaminati all'origine da microrganismi o da sostanze chimiche pericolose.

Inoltre in alimenti alterati o ammuffiti potrebbero formarsi sostanze chimiche ad azione tossica.

La cura nella selezione delle materie prime e semplici accorgimenti quali il lavaggio e la sbucciatura, possono ridurre il rischio.

È obbligatorio utilizzare acqua potabile in tutte le attività alimentari e possedere un sistema di raccolta dei reflui.



## Mantenete puliti strumenti e attrezzature

- Asportate prima lo sporco grossolano
- Detergete poi con acqua calda e detersivo
- Risciacquate abbondantemente
- Usate un disinfettante adatto, se necessario
- Risciacquate ancora una volta
- Lavate e disinfettate tutte le superfici da lavoro e i materiali che entrano in contatto con gli alimenti
- Fate manutenzione periodica alle lavastoviglie e alle altre apparecchiature
- Levigate spesso la superficie dei taglieri e dei tavoli da lavoro in polietilene
- Lavate e disinfettate spesso spugne e strofinacci che adoperate per lavare le stoviglie

### PERCHÈ?

Lo scopo di ogni operazione di pulizia è quello di limitare o impedire ogni tipo di contaminazione dovuta al contatto degli alimenti con le superfici di lavoro e/o macchinari non perfettamente puliti.

Non è indispensabile per piccole attività usare prodotti chimici particolari per detergere e disinfettare. I normali prodotti per uso domestico possono essere adatti allo scopo (a base di cloro, di quaternari di ammonio, di acidi organici o di alcool) seguendo le istruzioni per l'uso.

Anche spugne, strofinacci e indumenti possono contenere batteri e virus.

Specialmente i taglieri possono trattenere residui alimentari contaminanti ed un contatto, ancorché minimo, può trasferirli sul cibo e provocare malattie.



## Protegete gli alimenti dalle contaminazioni esterne

- Da parte di insetti e altri animali indesiderati
- Da parte del cliente
- Da agenti atmosferici
- Alimenti imballati e sfusi
- Protegete adeguatamente gli alimenti non confezionati destinati al consumo diretto
- Tenete lontano gli animali domestici dagli alimenti e dalla cucina

### PERCHÈ?

L'esposizione degli alimenti per la vendita è consentita solo se i prodotti sono adeguatamente protetti dall'impolveramento, dall'insudiciamento, dalla contaminazione da parte degli insetti, dall'influenza degli agenti atmosferici, dal contatto con il pubblico: sono tutte situazioni che aumentano il rischio di contaminazione da pericoli chimici, fisici e biologici.



## Eliminate in modo corretto i rifiuti alimentari

- Non accumulate i rifiuti e i residui alimentari dove si lavorano alimenti, se non per il tempo strettamente indispensabile prima del loro smaltimento
- Depositateli in contenitori chiudibili, mantenuti in buone condizioni, facilmente lavabili e disinfettabili, con apertura a pedale.
- Eliminateli almeno una volta al giorno
- Eliminate l'olio di frittura e i grassi di cottura delle carni tramite ditte specializzate



## Fate attenzione al trasporto degli alimenti deperibili

- Dotatevi di automezzi o contenitori refrigerati o riscaldati, con indicatori di temperatura leggibili dall'esterno
- Rispettate le temperature di conservazione degli alimenti durante tutto il trasporto
- Fate molta attenzione agli alimenti deperibili, specialmente se non confezionati
- Verificate le temperature di trasporto degli alimenti al momento della consegna da parte del fornitore



## Fare attenzione alle date di scadenza

- Verificate sempre le etichette di tutti gli alimenti, sia all'acquisto che alla consegna da parte del fornitore
- Utilizzate sempre gli alimenti acquistati per primi
- Non utilizzate alimenti la cui data di scadenza è superata
- Stabilite la shelf life secondaria degli alimenti, una volta aperta la confezione (consigliato max 3 gg)

# 12

### PERCHÈ?

I rifiuti in generale, in particolare la frazione umida, può essere ricettacolo di germi e richiamo di animali indesiderati.

E' indispensabile un pronto allontanamento dei rifiuti tramite il servizio di raccolta municipale o ditte specializzate.

# 13

### PERCHÈ?

Alcuni alimenti come le carni, il pesce, i prodotti di pasticceria ecc., per loro particolari caratteristiche di acidità, presenza di nutrienti, presenza di acqua libera e capacità ossido riduttive, sono in grado di offrire condizioni ideali per la crescita microbica diventando così pericolosi per la salute dei consumatori.

La crescita dei microbi deve essere ostacolata conservando gli alimenti deperibili a basse temperature anche durante il loro trasporto (mantenimento della catena del freddo). Un'eventuale innalzamento della temperatura di trasporto può determinare un aumento della carica microbica.

Analogamente nel caso di trasporto di pasti caldi dalle cucine centralizzate ai centri di distribuzione.

# 14

### PERCHÈ?

Shelf life primaria: periodo di tempo nel quale un prodotto alimentare, in determinate condizioni di confezionamento e conservazione stabilite dal produttore, mantiene le sue caratteristiche igieniche (data di scadenza: da consumarsi entro...) o nutritive-sensoriali (termine minimo di conservazione: da consumarsi preferibilmente entro...).

Shelf life secondaria: è la durata dell'alimento dopo l'apertura della confezione.





## Attenzione alle preparazioni a base di pesce crudo

- Acquistate il pesce già eviscerato o evisceratelo prima possibile
- Preparate i piatti a base di pesce crudo (sushi, sashimi, carpaccio, alici marinate) solo dopo aver congelato il pesce a  $-20^{\circ}\text{C}$  per almeno 24 ore
- Congelate il pesce con apparecchiature adatte allo scopo, munite di indicatori di temperatura
- Ricordate che la marinatura non è sufficiente ad eliminare il rischio per l'uomo

### PERCHÈ?

Il rischio per l'uomo è dato dalla possibile presenza nei visceri e nelle carni di pesce e altri animali acquatici, di larve di Anisakis, piccoli vermi lunghi 1 o 2 cm, che possono causare anche nell'uomo patologie intestinali e reazioni allergiche importanti.

Il parassita è molto resistente agli acidi (aceto e limone), ma viene ucciso dalla normale cottura del pesce o dal congelamento.

Questi sono gli unici trattamenti che rendono il pesce sicuro per il consumatore.

# 15



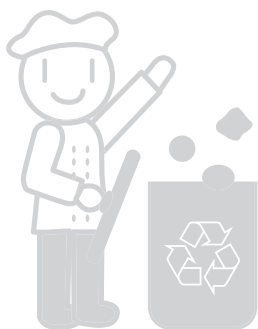
## Cambiate frequentemente l'olio per friggere

- L'olio per friggere deve essere sostituito frequentemente, evitando aggiunte successive, perché l'olio fresco si altera rapidamente a contatto con l'olio usato
- Preparate gli alimenti per friggere evitando il più possibile l'aggiunta di sale e spezie che accelerano l'alterazione degli oli (il sale si aggiunge agli alimenti dopo la frittura)
- Evitate che la temperatura dell'olio superi  $180^{\circ}\text{C}$  (controllare il termostato della friggitrice). Vigilare sull'aspetto dell'olio durante la frittura, un olio molto usato si può riconoscere dall'imbrunimento, dall'aumento della viscosità, dalla tendenza a produrre schiuma e dalla produzione di fumo

### PERCHÈ?

La frittura provoca negli alimenti delle trasformazioni della loro composizione chimica che ne altera il valore nutrizionale. In caso di uso prolungato e ripetuto dell'olio, tali modificazioni portano alla produzione di sostanze pericolose per la salute dei consumatori. Tra le sostanze che si possono produrre durante la frittura, i composti polari sono un buon indicatore dello stato di deterioramento dell'olio. I composti polari non devono superare i 25 gr/100 negli oli e grassi per frittura.

# 16





## A QUICK GUIDE FOR THE FOOD SECTOR



**Keep this guide at hand at all times!**

It will help overcome difficulties, clear up doubts,  
verify procedures and better serve your customers.



# 1



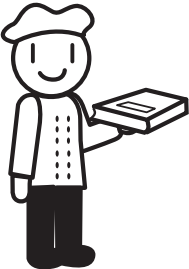
## Remember to show the Notice in conformity with the 852/04 European Regulation

- Present the (DIA) notice to the competent authority (the Town Hall) before starting up the business even for temporary ones
- Report any change of location and where the business takes place
- Make sure you meet all the health hygiene requirements
- Do routine maintenance of all the equipment and make sure it is all functioning properly

### WHY?

The notice is provided for by the CE 862/04 regulation and should it not be submitted in Italy, it is liable to punishment in conformity with the D.Lgs. 193/2007. The notice is a written document where the person in charge of the business submits an auto-certification to the Town Hall regarding the observance of the Law in hygiene, safety and building regulations. The Town Hall sends the notice to the Local Health Authority who registers the food business and arranges for an inspection.

# 2



## Remember to have the HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point)

- Always have the self-inspection plan document at hand
- Explain it to your workers and collaborators
- Apply all the food hygiene procedures described
- Monitor the critical control points (CCP)
- Make sure the controls carried out are effective
- Update the self-inspection plan for every change of product or of the productive process

### WHY?

Any handler in the food sector in Europe is obliged to carry out one or more permanent procedures for food safety based on the following principles of the HACCP system:

- a) identify any danger which must be prevented, eliminated or reduced to an acceptable level;
- b) identify the critical control points to prevent or eliminate a risk or to reduce it to an acceptable level;
- c) lay down the limits for critical control points;
- d) lay down and apply the supervision procedures effective in the critical control points of inspection;
- e) establish corrective actions when a certain critical point is not under control;
- f) lay down the procedures, applied regularly, to verify the effectiveness of the functioning of the measures written in a) and e);
- g) organize documents and registrations to show the effective application of measures written in a) and f).

# 3



## Make sure everyone has done the training course

- Make sure all staff members have sufficient knowledge regarding food safety
- Check they know the self-inspection procedures and apply them
- Staff training course certificates must always be available
- Have updated training sessions for staff periodically, especially for occasional staff

### WHY?

In order to adequately make use of the HACCP system, the people in charge and all workers must have adequate training in the food sector.

The person in charge of the company, or the nominated person in charge of self-inspection must be qualified in the food sector and is obliged to provide proper training to workers. The training consists of taking part in special courses. The training must be specific for one's job and also entails attending relevant refresher courses. All training courses must be proven with documents such as a certificate of attendance which must always be kept at work.



## Choose reliable suppliers

- Choose suppliers who guarantee safety of the goods delivered and products which can easily be traced
- Count on suppliers who are able to guarantee suitable transport conditions
- Check all received goods (use-by dates, whether packaging is intact, temperature of transported goods...) and the conditions of the vehicle (cleanliness, the division of the food, risk of contamination)
- Beware of the occasional supplier
- Do not purchase goods without relevant documents



## Personal hygiene and keeping clothes clean

- Wash your hands before touching foodstuffs and often wash your hands even when working in the kitchen
- Wear clean clothes, different clothes from those worn when off duty
- Wear headgear which covers all your hair, gloves and disposable masks if necessary
- Do not wear rings or bracelets during work hours
- Do not handle money; if you do, wash your hands immediately after
- Do not speak or cough when handling food



## Storing food at the right temperature

- Do not keep cooked food at room temperature for more than two hours
- Quickly cool cooked or perishable food (preferably below 4°C)
- Keep cooked food hot (over 60-65°C) until serving
- Do not store food too long, even if kept in the fridge (max. 3 days)
- Do not defrost products at room temperature; defrost food in the fridge; cook the food immediately if defrosted in a microwave

# 4

### WHY?

Food can be a source of danger for the consumer for different reasons (biological, chemical and physical). Foods which are dangerous for one's health or inadequate for human consumption are considered risky; they cannot be commercialized. They can be damaged during transportation, expired or transported at 'inadequate' temperatures.

# 5

### WHY?

The law obliges workers to keep an elevated standard of personal hygiene.

Work clothes must be preferably light in colour to better trace dirt stains.

Hair must be covered by using proper headgear and protected so that no dandruff or hair fall into the food and to avoid touching your hair repeatedly.

Humans can be carriers of many illnesses transmitted by food so one must be very careful in handling foodstuffs. Hands are known to be the main source of transmission of bacteria and viruses to food.

# 6

### WHY?

Micro-organisms can multiply very quickly in food kept at room temperature.

By keeping the temperature below 4°C or above 60°C, the growth of micro-organisms is slowed down or stopped. However, pathogenic micro-organisms can still grow at temperatures below 4°C.

Freezing does not kill bacteria and viruses.



## Cook food fully

# 7

### WHY?

- Fully cook food especially red meat, poultry, eggs and fish
- Boil food such as soup and stews to make sure the temperature reached is above 72°C. As to red meat and poultry, make sure the cooking liquid is clear and not red or rose-coloured. Ideally, one should use a special thermometer
- To guarantee consumption safety, all food must reach a temperature above 72°C. At this temperature, all micro-organisms are killed, even high concentrations, in about 30 seconds
- All pre-cooked food must be heated up completely before consumption and never heated up more than once
- Heat up liquid food such as soup and stews until it boils and keep the food at this temperature at least for one minute
- Avoid serving untreated milk or uncooked eggs to children, the elderly and pregnant women

Proper cooking can kill almost all dangerous micro-organisms. Research has shown that cooking food at a temperature above 72°C helps guarantee that such foods are safe for consumption. The centre of a whole piece of meat is to be considered practically sterile. Most bacteria are found on the surface, when eating meat cut from a whole piece (e.g. roast beef) the inside appears red/pink, but it is not usually dangerous. As to minced meat, stuffed roasts or in whole poultry, bacteria can be found both on the surface and on the inside of the product. Pre-cooked foods must be heated up until they boil before consumption.

Microwave ovens may cook food in an uneven way leaving some areas cold where dangerous bacteria can survive. Make sure that food cooked in microwave ovens reaches safe temperatures to properly cook all parts. Some plastic containers can release toxic, chemical substances if exposed to high temperatures and must not be used to heat up food in microwave ovens.



## Separate raw food from cooked food

# 8

### WHY?

- Keep meat, poultry and raw fish separated from other foods
- Use equipment and utensils (such as knives and cutting boards) separately when handling raw products
- Store all foods in special containers to avoid any contact between raw and prepared food
- When purchasing food, keep meat, poultry and fish separated from other food
- To avoid contamination, place meat, poultry and raw fish on the bottom shelf of the fridge keeping them away from cooked food or ready to eat food
- Store food in containers with lids to avoid contact between raw and prepared food
- Wash dishes used for raw food. Use clean dishes for cooked food

Raw food, especially meat, poultry, fish and respective dripping liquid may contain dangerous micro-organisms which can contaminate other products during food preparation or preservation.

The separation between 'clean' phases and 'dirty' phases (e.g. gutting fish or poultry, cleaning vegetables) is necessary not only during the final preparation but throughout all work phases. Knives, cutting boards, slicing machines and meat grinders used for raw food can cause cross contamination. Liquids used to marinate raw meat must not be poured over the meat which is cooked and ready for consumption.



## Use only potable water and safe raw materials

- Always use potable water or treat it to make it drinkable
- At regular intervals, clean and disinfect all areas where potable water is stored
- Do regular routine maintenance to change filters and equipment necessary for water treatment
- Choose fresh and healthy food
- Choose food which has been treated to make it safe (e.g. pasteurized milk)
- Wash fruit and vegetables carefully, especially if eaten raw and without peeling
- Eliminate all water used when washing and cleaning through drainpipes connected with the sewerage system or water tanks

### WHY?

Raw materials, including water and ice may already be contaminated with micro-organisms or with dangerous chemical substances. Moreover, food which has gone off or is mildewed may form toxic, chemical substances.

The care in selecting raw materials and simple shrewdness such as washing and peeling may reduce the risk of contamination.

It is obligatory to use potable water for all food sectors and it is necessary to have a system for waste collection.



## Keep all food and equipment clean

- Firstly, remove most of the dirt
- Cleanse with warm water and detergent
- Rinse thoroughly
- Use a special disinfectant if necessary
- Rinse again
- Wash and disinfect all work surfaces and the material which is used when handling food
- Do regular routine maintenance on dishwashers and other equipment
- Often smooth cutting board surfaces as well as work tables in polyethylene
- Wash and disinfect sponges and dish towels used to wash the dishes

### WHY?

The purpose of cleaning is to limit or impede any type of contamination due to contact with food and work surfaces and /or machinery which is not perfectly clean. It is not essential for small businesses to use chemical products to clean and disinfect. Products for domestic use can be suitable for this purpose (chlorine-based, quaternary ammonium, organic or alcohol acid) following given instructions.

Even sponges, dish towels and clothing may contain bacteria and viruses.

Cutting boards in particular can contain traces of contaminated food and ,even with minimal contact, can contaminate food and cause illnesses.



## Protecting food from external contamination

- From insects and other unwanted animals
- From customers
- From atmospheric agents
- Packaged and loose food
- Properly protect unpackaged food destined for direct consumption
- Keep pets away from food and the kitchen area
- Always use food containers

### WHY?

Displaying food for sale is allowed only if the products are properly protected from dust, dirt, contamination caused by insects, by flu due to atmospheric agents, by contact with the public; they are all situations which increase the risk of contamination from chemical, physical and biological dangers.

Material which touches food must not allow the permeation of contaminating, chemical substances.



## Dispose food waste correctly

- When handling food, do not accumulate waste and food remains more than necessary (only for the time strictly necessary before waste disposal)
- Put waste in bins that can be closed, kept in good conditions, easy to wash and disinfect and have a foot lever opening
- Dispose waste at least once a day
- Dispose oil used for frying and cooking fat from meat by using specialized companies



## Be careful with transportation of perishables

- Use a motor vehicle or refrigerated or heated containers which indicate the temperature from the outside
- Respect the temperature of food preservation during transportation
- Pay special attention to perishables, especially if loose (unwrapped)
- Check the temperature of the goods when delivered by suppliers



## Pay attention to use-by dates

- Always check food labels both when purchasing the product and when a product is delivered by suppliers
- Always use the purchased food in stock first
- Do not use expired food
- Establish the secondary shelf life of all foods, once the package is open (advisable to be used within 3 days)

# 12

### WHY?

In general, waste, especially perishables, can be a breeding ground for germs and may attract unwanted animals.

Waste must be taken away by municipal rubbish collection or specialized companies.

# 13

### WHY?

Some food such as meat, fish, patisserie etc., because of their acidity, presence of nutrients, free water and reductive oxide capacity can favour ideal conditions for microbe growth hazardous for consumers' health. Microbe growth must be blocked by keeping perishables at low temperatures even during transportation (keeping food at steady cold temperatures).

A possible rise in temperature during transportation may cause bacterial growth. This also regards the transportation of hot meals from centralised kitchens to distribution centers.

# 14

### WHY?

Primary shelf life: the shelf life of a product, under certain packaged conditions and established preservation, keeps its characteristics as healthy (use- by date...) or sensory-nutritive (best before date...)

Secondary shelf life: life of the food once package is open.





## Preparing meals using raw fish

- Purchase fish which has already been gutted
- Prepare raw fish based dishes (sushi, sashimi, thinly sliced raw fish, marinated anchovies) only after having frozen the fish at  $-20^{\circ}\text{C}$  for at least 24 hours (1 week for fresh water fish)
- Freeze the fish using special equipment with temperature indicators
- Remember that it is not sufficient to marinate food to avoid the risk for consumers

### WHY?

The risk for humans is in the possible presence of Anisakis larvae or other parasites in entrails, fish meat or other aquatic animals which can cause hepatic or intestinal pathologies or serious allergic reactions. Parasites are very resistant to acids (vinegar, lemon) but are killed by normal cooking procedures or simply freezing the fish.

These are the only treatments which make fish safe for consumers.

# 15



## Frequently change the frying oil

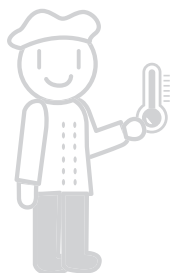
- Frying oil must be changed frequently, avoiding the addition of fresh oil each time because fresh oil changes rapidly when added to used oil
- Prepare fried food avoiding, when possible, the addition of salt and spices which accelerate the change of oil (add salt after frying the food)
- Avoid heating oil to a temperature over  $180^{\circ}\text{C}$  (check with a deep-fryer thermostat). Check the appearance of the oil when frying; oil that has been used can be recognized by its darker colour, by increased viscosity and a tendency to produce froth and smoke

### WHY?

Frying causes a change in the chemical composition of food which in turn changes its nutritional value when using oil repeatedly and for 'a long time'. These changes produce dangerous substances for the consumers' health.

Amongst the substances produced when frying, polar compounds are good indicators of the state of the deterioration of the oil. Polar compounds must not exceed  $25\text{gr}/100$  for oil and fat used when frying.

# 16





## SCHNELLREFERENZ FÜR LEBENSMITTELFIRMEN



**Halten Sie auf Ihrem Tisch immer  
diesen Leitfaden bereit!**

Er wird dir helfen, Schwierigkeiten zu überwinden,  
Zweifel zu klären, die Abläufe zu überprüfen und den  
Kundenservice zu verbessern.





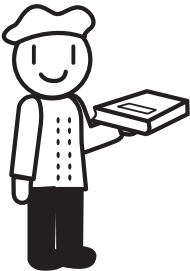
## Denken Sie daran, die Meldung im Sinne der europäischen Vorschriften 852/04 vorzulegen

1

### WARUM?

- Legen Sie die Meldung (DIA) der zuständigen Behörde (Gemeinde) vor, bevor Sie mit der Arbeit beginnen, auch wenn es sich nur um zeitweilige Arbeiten handelt
- Melden Sie jegliche Änderung des Ortes und der ausgeführten Arbeitsvorgänge
- Vergewissern Sie sich, dass Sie alle Hygieneartikel vorrätig haben
- Kontrollieren Sie in regelmäßigen Abständen alle Ausrüstungsgegenstände auf ihre Funktions-tüchtigkeit

Die Meldung richtet sich nach der Vorschrift CE 852/04; die versäumte Vorlage wird in Italien nach der Gesetzesverordnung 193/2007 bestraft. Die Meldung ist ein geschriebenes Dokument, auf dem der Verantwortliche der Firma selbst der Gemeinde die Einhaltung der Gesetze im Bereich Hygiene, Sicherheit und Bauwesen bestätigt. Die Gemeinde schickt die Meldung zur ASL (der italienischen Krankenkasse), die die Lebensmittelfirma registriert und die Kontrollen abnimmt.



## Denken Sie daran, den Plan der Selbstkontrolle bereit zu halten (HACCP)

2

### WARUM?

- Haben Sie immer den Selbstkontrollplan zur Verfügung
- Erklären Sie ihn Ihren Angestellten und Mitarbeitern
- Wenden Sie alle beschriebenen Hygieneschritte an
- Überwachen Sie die für Lebensmittel kritischen Punkte (CCP)
- Stellen Sie die Wirksamkeit der durchgeführten Kontrollen sicher
- Passen Sie den Plan der Selbstkontrolle (PdA) an jegliche Änderung des Produktes oder des Produktionsprozesses an

In Europa sind die Beschäftigten im Lebensmittelsektor verpflichtet, eine oder mehrere ständige Maßnahmen zur Sicherstellung der Lebensmittelsicherheit basierend auf die folgenden Prinzipien des HACCP-Konzepts durchzuführen:

- a) alle Gefahren zu analysieren, denen vorgebeugt bzw. die ausgeschaltet oder auf ein annehmbares Niveau verringert werden müssen;
- b) die kritischen Punkte zu ermitteln, denen vorgebeugt bzw. die ausgeschaltet oder auf ein annehmbares Niveau verringert werden müssen;
- c) Eingreifgrenzen für die kritischen Punkte festzulegen;
- d) Verfahren zur fortlaufenden Überwachung der kritischen Punkte einzuführen und anzuwenden;
- e) Korrekturmaßnahmen festzulegen, wenn ein bestimmter kritischer Punkt von der Norm abweicht;
- f) die Verfahren festzulegen und regelmäßig anzuwenden, die die Effektivität der Maßnahmen unter a) bis e) sicherstellt;
- g) Dokumente und Aufzeichnungen anzufertigen, damit die effektive Anwendung der Maßnahmen unter a) bis f) dokumentiert ist.



## Stellen Sie sicher, dass alle die Ausbildung durchlaufen haben

3

### WARUM?

- Stellen Sie sicher, dass das ganze Personal ausreichende Kenntnisse zur Lebensmittelsicherheit besitzt

Damit das HACCP-Konzept effektiv angewendet werden kann, muss eine angemessene Ausbildung der Verantwortlichen und der Angestellten von Lebensmittelfirmen durchlaufen werden.

- Kontrollieren Sie, dass es die Verfahrensweise zur Selbstkontrolle kennt und anwendet
- Halten Sie immer die Ausbildungsscheine des Personals bereit
- Bringen Sie regelmäßig die Ausbildung des Personals auf den neuesten Stand, besonders der Gelegenheitsarbeiter

Der Firmenverantwortliche, oder der von ihm eingesetzte Verantwortliche für den Plan der Selbstkontrolle, muss eine geeignete Ausbildung im Lebensmittelsektor aufweisen und ist verpflichtet, auch die Ausbildung der Angestellten sicherzustellen. Die Ausbildung muss mittels der Teilnahme an geeigneten Kursen erfolgen, sie muss der auszuführenden Aufgabe angepasst und fortlaufend aktualisiert werden (durch die Teilnahme an Auffrischkursen). Sie muss durch Teilnahmebestätigungen, die am Arbeitsplatz aufbewahrt werden müssen, nachgewiesen werden.



## Wählen Sie vertrauenswürdige Lieferanten aus

- Wählen Sie Lieferanten aus, die Ihnen die Sicherheit und Rückverfolgung der ausgelieferten Produkte garantieren
- Verlassen Sie sich auf die Lieferanten bei der Sicherstellung des Transports in geeigneter Art und Weise
- Kontrollieren Sie bei Erhalt die Produkte (Mindesthaltbarkeitsdatum, Unversehrtheit der Behältnisse, Transporttemperatur ...) und die Transportbedingungen (Sauberkeit, getrennter Transport der Lebensmittel, Risiken der Verunreinigung)
- Trauen Sie gelegentlichen Lieferanten nicht
- Kaufen Sie keine Ware ohne Begleitdokumente

### WARUM?

Die Lebensmittel könnten die Quelle unterschiedlicher Gefahren (biologisch, chemisch und physisch) für den Kunden sein.

Als risikoreich werden Lebensmittel eingestuft, die gesundheitsschädlich oder für den menschlichen Verzehr ungeeignet sind; diese Waren können nicht in den Handel gebracht werden.

Sie können außerdem während des Transports beschädigt worden sein; vielleicht sind sie abgelaufen oder bei zu hohen oder zu niedrigen Temperaturen transportiert worden.

4



## Gewöhnen Sie sich eine persönliche und Kleidungshygiene an

- Waschen Sie sich vor dem Berühren der Lebensmittel die Hände, und waschen Sie sie oft während des Kochens in der Küche
- Tragen Sie saubere, nur für diesen Zweck gebrauchte Kleidung
- Benutzen Sie eine Kopfbedeckung, die die ganzen Haare bedeckt, bzw. Einmalhandschuhe und Einmalgesichtsschutz, falls notwendig
- Tragen Sie während der Arbeit keine Ringe oder Armreife
- Gehen Sie nicht mit Geld um bzw. waschen sie anschließend sofort die Hände
- Sprechen oder husten Sie nicht, wenn Sie mit Lebensmitteln arbeiten

### WARUM?

Das Gesetz verpflichtet die Arbeiter, einen hohen Standard der persönlichen Hygiene einzuhalten.

Die Arbeitskleidung sollte vorzugsweise hell sein, um Verschmutzungen besser sichtbar zu machen.

Die Haare müssen sich unter einer Kopfbedeckung befinden; sie müssen so geschützt sein, dass weder Schuppen noch Haare in die Lebensmittel fallen können und dass die Haare nicht dauernd berührt werden können.

Der Mensch ist Träger vieler ansteckender Krankheiten, die mittels Lebensmittel übertragen werden können. Deshalb ist auch hier richtiger Umgang wichtig.

Die Hände sind der Hauptübertragungsherd von Bakterien und Viren auf Lebensmittel.

5



## Lagern Sie Lebensmittel bei richtiger Temperatur

# 6

- Lagern Sie gegarte Speisen nicht mehr als zwei Stunden bei Raumtemperatur
- Kühlen Sie gegarte oder leicht verderbliche Lebensmittel schnell herunter (wenn möglich unter 4°C)
- Lassen Sie gegarte Speisen bis zum Moment des Servierens leicht köcheln (mehr als 60 – 65°C)
- Bewahren Sie Lebensmittel nicht lange auf, auch nicht im Kühlschrank (maximal 3 Tage)
- Tauen Sie Lebensmittel nicht bei Zimmertemperatur, sondern im Kühlschrank auf; kochen Sie in der Mikrowelle aufgetaute Lebensmittel sofort

### WARUM?

Bei Zimmertemperatur können sich die Mikroorganismen der Lebensmittel schnell vervielfachen.

Bei einer Temperatur unter 4°C oder über 60°C ist das Wachstum der Mikroorganismen verlangsamt oder gestoppt. Einige krankheitsverursachende Mikroorganismen können sich jedoch auch bei Temperaturen unter 4°C vermehren.

Das Einfrieren tötet Bakterien und Viren nicht ab.



## Kochen Sie Lebensmittel gut

# 7

- Garen Sie Lebensmittel komplett durch, vor allem rotes Fleisch, Geflügel, Eier und Fisch
- Bringen Sie Lebensmittel wie Suppen oder Eintöpfe immer zum Kochen, um sicherzugehen, dass Temperaturen über 72°C erreicht werden. Bei rotem Fleisch und Geflügel achten Sie darauf, dass der Fleischsaft hell und nicht rot oder rosa ist. Ideal wäre die Verwendung eines geeigneten Thermometers
- Um sicheren Verzehr zu garantieren, müssen die Lebensmittel auf mehr als 72°C erhitzt werden. Bei dieser Temperatur werden Mikroorganismen auch in hoher Konzentration in etwa 30 Sekunden abgetötet
- Die vorher gegarten Speisen müssen vor dem Verzehr komplett aufgewärmt werden, aber nicht öfter als einmal
- Erhitzen Sie Flüssigkeiten wie Suppen und Eintöpfe bis zum Siedepunkt und kochen Sie sie für mindestens eine Minute
- Vermeiden Sie es, Kindern, älteren Leuten und Schwangeren Rohmilch oder rohe Eier zu geben

### WARUM?

Ein geeignetes Kochverfahren kann fast alle gefährlichen Mikroorganismen abtöten. Studien haben bewiesen, dass das Garen von Speisen bei einer Temperatur über 72°C garantiert, dass die Lebensmittel sicher verzehrt werden können.

Das Innere eines ganzen Stückes Fleisch wird als praktisch steril angesehen. Der größte Teil der Bakterien befindet sich also auf der Oberfläche. Fleisch am Stück zu essen (z.B. Roastbeef), das innen rot oder rosa ist, ist normalerweise nicht gefährlich. Anders verhält es sich bei Hackfleisch, bei gefülltem Braten oder bei Geflügel; hier können sich die Bakterien sowohl auf der Oberfläche als auch im Inneren des Fleisches befinden.

Die vorher gegarten Speisen müssen vor dem Verzehr bis zum Siedepunkt erhitzt werden.

In Mikrowellengeräten werden die Speisen nicht gleichmäßig gegart, es bleiben also kalte Bereiche, wo gefährliche Bakterien überleben könnten.

Überprüfen Sie, dass das in der Mikrowelle gegarte Essen eine überall ausreichende Temperatur erreicht.

Einige Plastikbehälter können giftige chemische Substanzen abgeben, wenn sie hohen Temperaturen ausgesetzt sind, und sollten nicht zum Erhitzen von Speisen in der Mikrowellen verwendet werden.



## Trennen Sie rohe und gegarte Lebensmittel

- Bewahren Sie rohen Fisch, rohes Fleisch und Geflügel getrennt von anderen Speisen auf
- Verwenden Sie die Arbeitsgeräte wie Messer und Schneidbretter nur für rohe Lebensmittel
- Bewahren Sie die Lebensmittel in geeigneten Behältern auf, um den Kontakt zwischen rohen und bereits zubereiteten Speisen vorzubeugen
- Bewahren Sie auch beim Kauf rohen Fisch, rohes Fleisch und Geflügel getrennt von anderen Lebensmitteln auf
- Um eine gegenseitige Verunreinigung zu vermeiden, bewahren Sie rohes Fleisch, rohes Geflügel und rohen Fisch tiefer im Kühlschrank auf als gegarte Lebensmittel oder verzehrfertige Speisen
- Bewahren Sie die Speisen in verschlossenen Behältern auf, um den Kontakt zwischen rohen und zubereiteten Speisen zu vermeiden
- Säubern Sie die für rohe Lebensmittel verwendeten Teller. Verwenden Sie saubere Teller für gegarte Speisen

### WARUM?

Rohe Lebensmittel, vor allem Fleisch, Geflügel und Fisch und die entsprechenden Abtropfflüssigkeiten, können gefährliche Mikroorganismen enthalten, die während der Zubereitungs- oder Lagerungsphase auf andere Produkte übertragen werden können.

Die Aufteilung auf „saubere“ und „nicht-saubere“ Arbeitsschritte (beispielsweise das Ausnehmen von Fischen oder Geflügel, das Putzen von Gemüse) ist nicht nur bei der Fertigstellung notwendig, sondern während des gesamten Arbeitsprozesses.

Messer, Schneidbretter, Schneidemaschinen und Fleischwolf, die für rohe Lebensmittel verwendet werden, sind die Ursache für das Übertragen von Keimen.

Marinaden für rohes Fleisch dürfen nicht auf das gegarte verzehrfertige Fleisch gegossen werden.



## Verwenden Sie nur Trinkwasser und sichere Rohprodukte

- Verwenden Sie immer Trinkwasser oder behandeln Sie es vor, um Trinkwasser zu erhalten
- Reinigen und desinfizieren Sie regelmäßig die Behälter für das Trinkwasser
- Warten Sie regelmäßig die Filter und Wasserbehandlungsgeräte
- Wählen Sie frische und gesunde Lebensmittel
- Bevorzugen Sie Lebensmittel, die sofort behandelt wurden, um sicherzugehen, wie zum Beispiel pasteurisierte Milch
- Waschen Sie Obst und Gemüse gut, besonders wenn es roh oder mit Schale verzehrt werden soll
- Schütten Sie das Wasch- und Putzwasser in Abflüsse, die mit dem Kanalsystem oder mit Sammelbehältern verbunden sind

### WARUM?

Das Rohmaterialeinschließlich Wasser und Eiskönnte schon verunreinigt sein durch Mikroorganismen oder gefährliche chemische Substanzen

Außerdem könnten in verdorbenen oder schimmigen Lebensmitteln chemische Substanzen mit toxischer Wirkung entstehen.

Die sorgfältige Auswahl der Rohstoffe und einfache Kniffe wie zum Beispiel das Waschen und Schälen können das Risiko vermindern.

Für alle Arbeitsschritte mit Lebensmitteln muss Trinkwasser verwendet werden; ebenso muss abfließendes Wasser aufgefangen werden.



## Halten Sie die Arbeitsutensilien und Geräte sauber

# 10

### WARUM?

Der Zweck jeden Reinigungsvorganges ist das Eingrenzen oder Verhindern jeglicher Art von Verunreinigung, die durch den Kontakt von Lebensmitteln mit den nicht 100% sauberen Arbeitsflächen oder Maschinen verursacht wird.

Es ist nicht notwendig, für kleine Arbeiten besondere chemische Produkte zur Reinigung und Desinfektion zu verwenden. Die normalen Produkte für den Hausgebrauch sind für den Zweck geeignet (auf der Basis von Chlor, quartären Ammoniumverbindungen, organischen Säuren oder Alkohol), dabei sind die Gebrauchsanweisungen zu beachten.

Auch Schwämme, Putzlappen und Kleidung können Bakterien und Viren enthalten.

Besonders auf Schneidbrettern können Keime von verdorbenen Lebensmitteln enthalten sein, der noch so geringe Kontakt kann sie auf das Essen übertragen und Krankheiten hervorrufen.

- Beseitigen Sie zuerst den groben Schmutz
- Wischen Sie dann mit heißem Wasser und Reinigungsmittel nach
- Verwenden Sie reichlich Wasser
- Wenn nötig, verwenden Sie ein geeignetes Desinfektionsmittel.
- Verwenden Sie nochmals reichlich Wasser
- Wischen Sie alle Arbeitsflächen ab und desinfizieren Sie sie; ebenso die Arbeitsgeräte, die mit den Lebensmitteln in Berührung kommen
- Warten Sie regelmäßig die Spülmaschine und die anderen Geräte
- Polieren Sie häufig die Oberfläche der Schneidbretter und der Arbeitstische aus Polyäthylen
- Waschen und desinfizieren Sie häufig die Schwämme und Putzlappen, die zum Geschirrspülen verwendet werden



## Schützen Sie die Lebensmittel von Verunreinigung von außen

# 11

### WARUM?

Die Präsentation der Lebensmittel für den Verkauf ist nur erlaubt, wenn sie geschützt sind vor Staub, Verschmutzung, Kontaminierung durch Insekten, durch atmosphärische Einflüsse und dem Kontakt mit Personen: das sind alles Situationen, die das Risiko der Verunreinigung durch chemische, physische und biologische Gefahren erhöhen.

Die mit Lebensmitteln in Verbindung kommenden Stoffe dürfen keine chemischen Substanzen, die zur Verunreinigung führen, abgeben.

- Durch Insekten und andere unerwünschte Tieren
- Durch den Konsumenten
- Durch atmosphärische Einflüsse
- Verpackte und offene Lebensmittel
- Schützen Sie auf geeignete Weise die nicht verpackten und für den direkten Verzehr bestimmten Lebensmittel
- Halten Sie Haustiere von den Lebensmitteln und der Küche fern
- Benutzen Sie immer lebensmittelgeeignete Gefäße und Behälter



## Beseitigen Sie auf korrekte Art Lebensmittelabfälle

# 12

### WARUM?

Abfälle im Allgemeinen, besonders der Bioabfall, können mit Keimen befallen sein und unerwünschte Schädlinge anlocken.

- Sammeln Sie übriggebliebene Lebensmittel und Abfälle nicht in der Nähe von Arbeitsflächen für Lebensmittel, außer wenn es



vor der Beseitigung unbedingt nötig ist

- Geben Sie den Abfall in verschließbare Behälter, die außerdem in gutem Zustand, leicht zu reinigen und zu desinfizieren sind und per Fuß geöffnet werden können
- Leeren Sie die Behälter mindestens einmal am Tag aus
- Entsorgen Sie Frittierfett und Fette aus Fleisch bei dafür spezialisierten Firmen

Abfälle müssen zügig von der Müllabfuhr oder darauf spezialisierten Firmen abgeholt werden.



## Achten Sie auf den Transport der leicht verderblichen Lebensmittel

# 13

### WARUM?

Einige Lebensmittel wie Fleisch, Fisch, Backwaren usw. bieten wegen ihrer besonderen Eigenschaften (Säure-, Nährstoff-, Wasser- und ein verminderter Oxydgehalt) ideale Bedingungen für das Mikrobenwachstum und werden so zu einer Gefahr für die Gesundheit der Konsumenten.

Das Mikrobenwachstum muss verhindert werden durch das Lagern von verderblichen Lebensmitteln bei niedrigen Temperaturen auch während ihres Transportes (Einhaltung der Kühlkette). Eine eventuelle Erhöhung der Transporttemperatur kann eine Erhöhung der Mikrobenlast nach sich ziehen.

Gleiches kann beim Transport von heißen Gerichten aus den Zentralküchen an die Verteilungsstellen passieren.

- Schaffen Sie sich Thermo-Fahrzeuge an, die eine von außen lesbare Temperaturanzeige haben
- Halten Sie während des Transportes die Lagerungstemperatur für Lebensmittel ein
- Achten Sie besonders bei verderblichen Lebensmitteln darauf, vor allem, wenn sie nicht verpackt sind
- Kontrollieren Sie die Transporttemperaturen bereits ab dem Moment der Übernahme von Lieferanten



## Achten Sie auf das Haltbarkeitsdatum

# 14

### WARUM?

Mindesthaltbarkeitsdatum: Zeitspanne, innerhalb der ein Lebensmittelprodukt seine hygienischen (Mindesthaltbarkeitsdatum: zu verzehren bis zum...) oder geschmacklichen und Nährstoff-eigenschaften (Mindestaufbewahrungsfrist: vorzugsweise bis zum... zu verbrauchen) behält, wenn die Verpackungs- und die Lagerbedingungen korrekt sind.

Verbrauchsdatum: Zeitspanne, innerhalb der ein Lebensmittel verbraucht werden muss, nachdem die Packung geöffnet wurde.

- Kontrollieren Sie immer die Etiketten aller Lebensmittel, sowohl beim Kauf als auch bei der Lieferung durch den Lieferanten
- Verwenden Sie die gekauften Lebensmittel immer zuerst
- Verwenden Sie keine abgelaufenen Lebensmittel
- Legen Sie das Verbrauchsdatum der einmal geöffneten Lebensmittel fest (empfohlen sind maximal 3 Tage)





## Besondere Vorsicht bei der Zubereitung von Fisch

- Kaufen Sie bereits ausgenommenen Fisch oder nehmen Sie ihn so bald wie möglich aus
- Bereiten Sie Gerichte aus rohem Fisch (Sushi, Sashimi, Carpaccio, marinierte Sardellen) nur zu, nachdem der Fisch bei  $-20^{\circ}\text{C}$  mindestens 24 Stunden tiefgefroren war (eine Woche bei Süßwasserfischen)
- Frieren Sie Fisch nur in geeigneten Geräten ein, die mit einer Temperaturanzeige ausgestattet sind
- Denken Sie daran, dass Marinade nicht ausreicht, das Risiko für den Menschen zu beseitigen

### WARUM?

Das Risiko für den Menschen entsteht aus den Eingeweiden in Fisch und anderen Wassertieren durch die Larven von Fadenwürmern oder anderen Parasiten, die Darm- und Lebererkrankungen und schwere allergische Reaktionen verursachen können.

Der Parasit ist gegenüber Säuren (Essig und Zitrone) sehr resistent, aber wird durch normales Garen des Fisches oder Einfrieren abgetötet.

Dies sind die einzigen Methoden, die den Fisch für den Mensch sicher beim Verzehr machen.

# 15



## Tauschen Sie häufig das Frittierfett aus

- Frittierfett muss häufig ausgetauscht werden, damit kein weiteres Fett zugesetzt wird, weil frisches Fett sich schnell bei Kontakt mit altem Fett verändert
- Bereiten Sie die zu frittierenden Lebensmittel zu und vermeiden Sie die Zugabe von Salz und Gewürzen, die die Veränderung des Fettes beschleunigen (das Salz wird erst nach dem Frittieren hinzugegeben)
- Vermeiden Sie Frittiertemperaturen von mehr als  $180^{\circ}\text{C}$  (kontrollieren Sie das durch das Thermostat der Fritteuse). Überwachen Sie das Aussehen des Fettes während des Frittiervorganges. Ein lange verwendetes Fett kann sich braun verfärben, zähflüssig werden und zu Schaum- und Rauchentwicklung neigen

### WARUM?

Das Frittieren verursacht in den Lebensmitteln eine Veränderung der chemischen Zusammensetzung, ebenso ändert sich der Nährwert. Im Falle eines zu langen oder zu häufigen Verwendens des Fettes sind gewisse Veränderungen an der Bildung von gesundheitsschädlichen Substanzen beteiligt. Unter den Substanzen, die sich während des Frittierens bilden können, sind die polaren Bindungen ein guter Indikator des Zustandes des Fettes. Die polaren Bindungen dürfen 25g/100 in Frittierölen und -fetten nicht übersteigen.

# 16

**Testi a cura di/texts written by/ Text unter der Verantwortung von:**

Dr Bichi Guido (\*), Dr.ssa Bio Caterina (\*), Dr Paradisi Renzo (\*\*)

(\*) Dirigente Veterinario - U.O. Igiene degli Alimenti di Origine Animale - Az. U.S.L. 8 Arezzo

(\*) *Veterinary Director –Animal-derived Food Hygiene –Local Health Authority 8 Arezzo*

(\*\*) Dirigente Medico - U.O. Igiene degli Alimenti e della Nutrizione - Az. U.S.L. 8 Arezzo

(\*\*) *Medical Director- Food and Nutrition Hygiene- Local Health Authority 8 Arezzo*

**Coordinamento editoriale/Editorial coordinator/ Verlagskoordination:** Confcommercio Arezzo

**Traduzioni/Translated by/ Übersetzungen:** Oxford Centre - Arezzo

**Grafica/Graphics/ Grafik:** Alchimie Design - Arezzo

**Stampa/Printed by/ Druck:** Centrostampa - Arezzo

Finito di stampare ad Arezzo nel mese di ottobre 2011 - *Arezzo, October 2011* - Arezzo, im Oktober 2011

